AUTÓGRAFO

LEI Nº1214 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2010.

Inspeção e fiscalização estabelecimentos de comércio de alimentos, de assistência à saúde, outros de interesse em saúde e higiene habitacional no município de Quissamã.

TÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Artigo 1º - Os preceitos estabelecidos neste Código deverão ser observados por qualquer pessoa, física ou jurídica, de direito público ou privado, respeitados os princípios gerais de defesa e proteção da saúde expedidos pelo Estado e pela União.

Artigo 2º - Este Código tem por finalidade estabelecer as normas de ordem pública e interesse, organização e funcionamento dos serviços e ações de Vigilância Sanitária em harmonia com os poderes público federal e estadual, tendo por princípios legais os artigos 196 e 200, Seção I do Capítulo II da Constituição Federal de 1988; Código de Defesa do Consumidor nº. 8078/90; Lei Orgânica da Saúde nº. 8080/90; Lei Federal nº. 6437/77; Lei Federal n° 986/69; Lei Federal nº. 9782/99; Decreto Lei Estadual nº. 214/75; Decreto Estadual n° 6538/83; Resolução Estadual SES/RJ 2964/06; Lei Municipal Regulamentar da Fiscalização Sanitária nº. 196/92.

Artigo 3°- A defesa e a proteção à saúde individual e coletiva no tocante à Vigilância Sanitária serão disciplinadas, neste Município, pelas disposições deste Código e seus regulamentos.

Parágrafo Único – Entende-se por Vigilância Sanitária, um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir e prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo:

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

Artigo 4°- A Saúde é um direito fundamental do ser humano, sendo dever do Município, concomitantemente com o Estado, União, coletividade e indivíduo, prover as condições indispensáveis ao seu pleno Exercício.

§ 1º - O direito à saúde é garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e o acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação.

§ 2º - O dever do poder público não exclui o das pessoas, famílias, das instituições privadas e da sociedade.

Artigo 5°- À Secretaria Municipal de Saúde incumbe promover a aplicação do disposto neste Regulamento através dos seus órgãos específicos, incumbindo-lhe, também, coordenar e fiscalizar o exato cumprimento de outras normas próprias, constantes das legislações federal, estadual e municipal.

Artigo 6º. – Para alcançar os propósitos deste Código Sanitário, a Secretaria Municipal de Saúde, poderá celebrar convênios, acordos, contratos e consórcios com a União, Estado, Municípios, entidades públicas e privadas, visando à execução e controle comum, por força de atribuições próprias ou por delegação da execução de determinadas atividades, obedecidos os preceitos legais pertinentes.

TÍTULO II- DOS ALIMENTOS

Artigo 7°- Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura",alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos congelados, alimentos de fantasia ou artificiais, alimentos irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I - tenham sido previamente registrados nos órgãos federal e estadual competentes;
II - tenham sido embalados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;
III - tenham sido rotulados segundo as disposições das legislações federal e estadual;
IV - obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de qualidade, quando se tratar de alimento padronizado ou daqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizados.

Artigo 8º. - Todo o alimento, bem como os requisitos de seu registro, obedecerão à legislação federal que dispõe a respeito de "Normas Básicas sobre Alimentos".

Artigo 9º. - O alimento importado obedecerá às disposições deste Regulamento e Normas Técnicas Especiais.

Artigo 10 - A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos deverão ser de material que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.
Parágrafo Único - A autoridade sanitária poderá interditar, temporária ou definitivamente, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste Regulamento e das Normas Técnicas Especiais.

Artigo 11- O emprego de produtos destinados a higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.

Artigo 12 - A autoridade sanitária poderá, sempre que julgar necessário, exigir provas laboratoriais de controle de qualidade dos produtos alimentícios bem como dos seus componentes, através de laboratórios oficiais e credenciados.

Artigo 13 - A autoridade sanitária, no exercício de suas atribuições não comportando exceção de dia nem de hora, terá livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios bem como aos veículos destinados à distribuição e comércio.
Parágrafo Único - Aquele que embaraçar a autoridade incumbida da inspeção e fiscalização sanitária será punido na forma da legislação em vigor

CAPÍTULO I - REGISTRO E CONTROLE

Artigo 14. - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrados nos órgãos federais competentes e, quando for o caso, também nos órgãos estaduais, na forma da Lei.

Artigo 15.- Estão igualmente obrigados ao registro no órgão competente do Ministério da Saúde, na forma da Legislação Federal:

I - os aditivos intencionais;
II - as embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os domésticos;
III - os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarados por Resolução da Câmara Técnica de Alimentos.
Parágrafo Único - Os alimentos industrializados vendidos a granel estarão sujeitos ao registro quando Norma Técnica Especial assim o determinar.

Artigo 16. - Observar-se-á a legislação federal quanto à dispensa de registro no órgão competente do Ministério da Saúde dos seguintes produtos:

I – matérias-primas alimentares e os alimentos "in natura", salvo aqueles cujo registro tenha sido determinado pelo órgão competente do Ministério da Saúde;
II – aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Câmara Técnica de Alimentos;
III – produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação dos alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resoluções da Câmara Técnica de Alimentos.

Artigo 17.- O registro de aditivos intencionais e de embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas, e o de coadjuvantes da tecnologia da fabricação, declarado obrigatório, serão sempre procedidos de análise previa, na forma da Lei Federal.

CAPÍTULO II - ROTULAGEM

Artigo 18. - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com a legislação federal e Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo Único – As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

Artigo 19- Caberá à Fiscalização Sanitária verificar o cumprimento das regras relativas à rotulagem, comunicando, aos órgãos de controle, as irregularidades constatadas.

Artigo 20. - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I – a qualidade, a natureza e o tipo de alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimentos não padronizados;
II – nome e marca do alimento;
III – nome do fabricante ou produtor;
IV – sede da fábrica ou local de produção;
V – número de registro do alimento no órgão competente;
VI – indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;
VII – número de identificação da partida, lote, data da fabricação e prazo de validade, quando se tratar de alimento perecível;
VIII – o peso ou volume líquido;
IX – a temperatura máxima permitida para sua perfeita conservação, quando se tratar de alimentos perecíveis que exijam conservação sob refrigeração.

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

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

Artigo 21. - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto a sua origem, natureza ou composição.

Artigo 22 - Os rótulos de alimentos que contiveram corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Artigo 23 - Os rótulos de alimentos adicionais de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso do emprego de aroma artificial.

Artigo 24. - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de..." e "Contém Aromatizantes...", seguidas do código correspondente.

Artigo 25 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de...", seguida da declaração "Aromatizada Artificialmente".

Artigo 26- As indicações exigidas pelos artigos 17 a 20 deste Regulamento, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto, em forma facilmente legível.

Artigo 27 - O disposto nos artigos 17 a 20, deste Regulamento, se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.
§ 1º - Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico, deverão mencionar, no rótulo, a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionadas e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro.
§ 2º - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Câmara Técnica de Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.
§ 3º - As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser neles acondicionados.

Artigo 28 - Os rótulos dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.
Parágrafo único – A declaração de "Alimentos Dietéticos" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expresso em linguagem de fácil entendimento.

Artigo 29 - As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas, na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade ou de Norma Técnica Especial.

Artigo 30 – Serão alvo de inspeção as denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão, quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuam.

Artigo 31 - Serão também objeto de fiscalização os rótulos que contenham indicações relativas à qualidade do alimento diversas das estabelecidas na Legislação Federal, Estadual ou em Normas Técnicas Especiais.

Artigo 32 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos industrializados, a granel ou a varejo, manterão indicações ao consumidor quanto a sua origem.

CAPÍTULO III – PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Artigo 33 - O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na Legislação Federal sobre:

I - denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade.
II - requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;
IV - requisitos aplicáveis a peso e medida;
V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;
VI - métodos de colheita de amostra, embalagem e análise do alimento.
Parágrafo único - Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

TÍTULO II - DA FISCALIZAÇÃO, DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS, DOS COMÉRCIOS DE ALIMENTOS, DOS SERVIÇOS DE SAÚDE E OUTROS SERVIÇOS DE INTERESSE DA SAÚDE

CAPÍTULO I - NORMAS GERAIS

Artigo 34 - A inspeção e a fiscalização sanitária serão exercidas pela autoridade municipal, nos limites de sua competência.

Artigo 35 - A Secretaria de Saúde, através do órgão de vigilância sanitária exercerá a função fiscalizadora, no sentido de fazer cumprir os preceitos deste Código e legislações federais, estaduais e municipais que o completem.

Artigo 36- Os profissionais habilitados para exercerem a função fiscalizadora deverão ser servidores públicos concursados, de nível superior e médio, lotados na Secretaria de Saúde, preferencialmente, na Divisão de Vigilância Sanitária e nomeados por Portaria do Poder Executivo.

Parágrafo Único: Em casos excepcionais, o Secretário Municipal de Saúde poderá nomear funcionário concursado, lotado na Secretaria Municipal de Saúde, para exercer a atividade de fiscalização, até que seja composto o quadro multidisciplinar necessário.

Artigo 37- A equipe responsável pelo exercício da ação fiscalizadora será de caráter multidisciplinar, constituída de acordo com as necessidades que se façam presentes para a aplicação efetiva deste Código.

Artigo 38- A equipe poderá ser composta pelos seguintes profissionais, que deverão ser agregados à mesma de acordo com a complexidade dos serviços executados:

I - Profissionais de nível superior: médico veterinário, médico, enfermeiro, odontólogo, farmacêutico, engenheiro civil, arquiteto, engenheiro sanitarista e biólogo.
II - Profissionais de nível médio: fiscal sanitário e técnico em vigilância sanitária e ambiental, quando investidos no cargo e lotados no Setor de Fiscalização Sanitária.
Parágrafo Único: Profissionais de outras habilitações poderão ser agregados à equipe fiscalizadora, desde que justificada a necessidade da referida função.

Artigo 39- Compete aos fiscais sanitários de nível superior, observadas as formalidades legais: planejar, supervisionar, investigar, fiscalizar, inspecionar, vistoriar, controlar, licenciar, notificar, intimar, autuar, apreender, interditar e inutilizar produtos, equipamentos e utensílios, coletar e

encaminhar amostras para análises laboratoriais, desde que, relacionadas com a legislação específica e com este Código, respeitada a atribuição exclusiva de órgãos Estaduais e Federais.

Artigo 40 - Compete aos fiscais sanitários de nível médio, observadas as formalidades legais: fiscalizar, inspecionar, vistoriar, controlar, notificar, intimar, autuar, apreender, interditar e inutilizar produtos, equipamentos e utensílios, coletar e encaminhar amostras para análises laboratoriais desde que, relacionadas com a legislação específica e com este Código sob a supervisão de profissional de nível superior, respeitada a atribuição exclusiva de órgãos Estaduais e Federais.

Artigo 41 - Os funcionários da Secretaria de Saúde, no exercício da função fiscalizadora, têm atribuição para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, lavrando os documentos necessários, impondo penalidades referentes à repressão de tudo quanto possa comprometer a Saúde Pública, tendo livre acesso a qualquer dia e hora, em todos os lugares móveis e imóveis onde convenha exercer a ação que lhe é atribuída, ficando sob as penas da lei, o proprietário, responsável ou preposto, proibido de impedir ou dificultar o acesso, bem como sonegar informações à Autoridade Sanitária competente.

CAPÍTULO I - DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Artigo 42. - Compete ao Setor de Fiscalização Sanitária *ad referendum* do Secretário Municipal de Saúde:

I - Planejar, executar, controlar e avaliar as ações de vigilância sanitária no Município.
II - Elaborar e executar, de maneira integrada ao Conselho Municipal de Saúde, bem como a outros órgãos da Secretaria Municipal de Saúde e do Governo Municipal, plano de ação, visando à inspeção e fiscalização de atividades que coloquem em risco a saúde da população.
III - Realizar, em consonância à legislação Federal, Estadual e Municipal a fiscalização sanitária, exercendo todas as atividades pertinentes, conforme as determinações legais específicas; conceder, revalidar e opinar pela cassação da licença de funcionamento e inspeção sanitária dos estabelecimentos sujeitos à Fiscalização Sanitária Municipal.
IV - Promover apreensão, interdição, inutilização e coleta de amostras para análise de alimentos, drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, cosméticos, saneantes domissanitários e outros de interesse à saúde pública, após a lavratura do respectivo auto;
V - Manter atualizado e disponível à Secretaria de Estado de Saúde cadastro de estabelecimentos, classificados por tipo.
VI - Promover cursos de capacitação e reciclagem de recursos humanos em integração com instituições de ensino e pesquisa.
VII - Normatizar, em caráter complementar, as ações de Fiscalização sanitária e ambiental de sua competência.
VIII – Planejar, fiscalizar e monitorar as ações de controle de vetores, hospedeiros, reservatórios e animais peçonhentos, contaminantes ambientais, qualidade da água para consumo humano, qualidade do ar, qualidade do solo, desastres naturais (enchentes, seca, incêndios), produtos perigosos (vírus, bactérias, parasitas, protozoários, venenos, toxinas, sustâncias químicas e radiações ionizantes) e outras atividades que lhe forem delegadas.
IX – Realizar a fiscalização, detectando as infrações e aplicando as penalidades aos infratores das disposições legais pertinentes, no uso de seu poder de polícia em matéria de higiene pública.

X – Manter registro das intimações e multas aplicadas, entrosando-se aos setores competentes da Prefeitura, com vista à inscrição em Dívidas Ativas das multas decorrentes das autuações, que não forem pagas nos prazos regulamentares.

CAPÍTULO II – DO OBJETO DA FISCALIZAÇÃO

Artigo 43 – Serão objeto da fiscalização sanitária municipal:

I - Águas destinadas ao abastecimento público e privado.
II - Coleta, tratamento e destinação de dejetos domésticos e industriais.
III - Acondicionamento, coleta, transporte e destinação final dos resíduos sólidos domésticos, comerciais, industriais e de serviços de saúde.
IV - A contaminação de águas litorâneas ou interiores, superficiais ou subterrâneas.
V - Os vetores ou reservatórios de doenças e de outros animais prejudiciais à saúde.
VI - A qualidade dos alimentos e estabelecimentos que produzam, preparam, beneficiam, manipulam, acondicionam, armazenam, transformam, distribuam e exponham à venda ou ao consumo, alimentos, tais como:

a-Padarias, confeitarias e congêneres;
b-Fábricas de gelo, frigoríficos e armazéns frigoríficos;
c-Os que comercializam, no varejo, leite e laticínios;
d-Os que comercializam, no varejo, carne, derivados ou subprodutos;
e-Os que comercializam pescados;
f-Mercados e supermercados, no varejo;
g-Empórios, mercearias e congêneres;
h-Quitandas e casas de frutas;
i-Os que comercializam, no varejo, ovos e pequenos animais vivos;
j-Restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e congêneres;
k-Os que comercializam, no varejo, produtos alimentícios liquidificados e sorvetes;
l-Feiras livres;
m-Comércio ambulante de alimentos;
n-Outros.

VII – A qualidade dos aditivos alimentares.
VIII – Produção, comércio e uso de produtos agropecuários.
IX – A qualidade e uso das substâncias destinadas ao controle de vetores de doenças.
X – A produção, manipulação, comércio e distribuição de drogas, medicamentos, produtos dietéticos e substâncias afins.
XI – A produção, comércio e distribuição de produtos de higiene, cosméticos e afins.
XII – As formas de poluição atmosférica.
XIII – As fontes de radiação ionizante ou não.
XIV - Os estabelecimentos industriais e de comércio, inclusive borracheiros, postos de combustíveis, oficinas mecânicas, lava-jato e ferro-velho.
XV – As habitações, os prédios e edificações em construção, assim como seus anexos.
XVI – As construções em geral, inclusive depósitos de materiais de uso industrial, de alimentos para o comércio em geral.
XVII – Os hotéis, pensões, pousadas, albergues e estabelecimentos afins.
XVIII – Os loteamentos em geral nas áreas urbanas e rurais, os terrenos baldios e casas abandonadas.

XIX– As estações e terminais rodoviários, hidroviários, ferroviários, portos e aeroportos em geral, bem como os meios de transporte.
XX – As escolas, creches, e demais instituições de ensino privadas e públicas.
XXI – Os logradouros públicos, templos religiosos, locais de esporte e recreação, os clubes, os acampamentos públicos e privados, as estâncias de repouso e os estabelecimentos de diversão pública em geral.
XXII – O uso das praias, no que se refere à higiene, freqüência de animais e despejo irregular de dejetos e efluentes de qualquer natureza.
XXIII – Estabelecimentos de Comércio Farmacêutico:
a. Drogarias;
b. Dispensários de medicamentos de estabelecimentos assistenciais de saúde sem internação;
c. Postos de medicamentos e unidades volantes;
d. Distribuidores sem fracionamento de correlatos, saneantes domissanitários, de cosméticos, perfumes e produtos de higiene;
e. Depósitos de medicamentos, drogas e insumos farmacêuticos, correlatos, de saneantes domissanitários, de cosméticos, perfumes e produtos de higiene;
f. ervanárias;
g.estabelecimento de comércio de correlatos.

XXIV - Empresas de Transporte:
a - de medicamentos, drogas e insumos farmacêuticos;
b - de correlatos, de saneantes domissanitários, de cosméticos, perfumes e produtos de higiene.
XXV - Estabelecimentos Assistenciais de Saúde sem Internação:
a - consultórios (médico, odontólogo, psicólogo, fonoaudiólogo, fisioterapeuta);
b - ambulatórios;
c - policlínicas apenas com atendimento ambulatorial;
d - clínicas sem internação, exceto clínicas de cirurgia plástica, de oncologia e de terapia renal substitutiva;
e - clínicas dentárias ou odontológicas.
XXVI - Estabelecimentos de prótese dentária:
a - laboratório ou oficina de prótese dentária.
XXVII - Estabelecimentos comerciais de óptica.
XXVIII - Estabelecimentos médico-veterinários:
a - hospitais;
b - clínicas;
c - serviços médico-veterinários.
XXIX - Estabelecimentos de massagem.
XXX - Estabelecimentos de tatuagem.
XXXI - Estabelecimentos de Fisioterapia e/ou Praxioterapia.
XXXII - Estabelecimentos de comércio de aparelhagem ortopédica.
XXXIII - Estabelecimentos de comércio de artigos médico-hospitalares (aparelhos, produtos ou acessórios com uso e/ou aplicação em Medicina, Odontologia, Enfermagem e atividades afins).
XXXIV - Institutos de esteticismo e congêneres com responsabilidade técnica.
XXXV - Institutos de beleza e estabelecimentos congêneres sem responsabilidade médica (pedicuro, barbearia, saunas e congêneres).

XXXVI - Estabelecimentos de transporte de pacientes sem procedimento.
XXXVII - Academias de ginástica, musculação, condicionamento físico e congêneres.
XXXVIII - Piscinas de uso coletivo.
XXXIX - Informação, educação e comunicação em Vigilância Sanitária.
XL – Assistir as comunidades do município em situação de emergência ou de calamidade pública no que diz respeito à qualidade do abastecimento de água, condições de armazenamento do lixo, condições higiênico – sanitárias das residências, proliferação de vetores e instauração de barreiras sanitárias visando a garantia da saúde da população.
XLI - Proceder às medidas atinentes, observada a legislação em vigor, para concessão de "habite-se", Boletim de Ocupação e Funcionamento, Certificado de Inspeção Sanitária.
XLII - Fiscalizar o estado de saúde e higiene dos indivíduos que lidam, direta e indiretamente, com produtos destinados à alimentação, bem como outros que interessem à Saúde Pública.
XLIII – Opinar nos procedimentos relativos aos pedidos de licença para ambulantes que comercializem alimentos na via pública, utilizando-se de veículos no transporte de alimentos.

CAPÍTULO III - DO LICENCIAMENTO SANITÁRIO

Artigo 44 - Estão igualmente sujeitos ao licenciamento e fiscalização pelo órgão sanitário municipal competente, as cozinhas industriais e restaurantes, terceirizados ou não, instalados em órgãos públicos, em estabelecimentos de saúde, de ensino e demais empresas públicas ou privadas, aplicando-se a ação fiscal à empresa em cuja sede se instalam essas dependências e à eventual prestadora de serviços.

Artigo 45 - Caso sejam constatadas boas condições higiênico-sanitárias, caberá a concessão do licenciamento sanitário.

Artigo 46 - Os estabelecimentos **prestadores de serviços** de interesse à saúde, no âmbito da vigilância sanitária municipal, somente poderão funcionar após a solicitação do licenciamento no órgão competente, no limite de suas atribuições.
Parágrafo único - Para os fins desta Resolução, entende-se como estabelecimento prestador de serviço de interesse à saúde:

I) Estabelecimentos na área de alimentos, relacionados à industrialização, ao beneficiamento de qualquer natureza, ao comércio, à distribuição, ao armazenamento, ao transporte, ou qualquer outra atividade laborativa através da qual o gênero alimentício seja insumo, matéria prima ou produto acabado componente de processo produtivo de qualquer atividade;

II) Estabelecimentos de comércio, manipulação e distribuição de produtos farmacêuticos como medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, correlatos, saneantes, utensílios e aparelhos de interesse à saúde;

III) Unidades assistenciais de saúde de pessoa jurídica e serviços relacionados à saúde, **incluindo-se**:
a) Clínicas, policlínicas e ambulatórios,
b) Serviços de radiodiagnóstico e diagnóstico por imagem,
c) Laboratórios de análises clínicas e postos de coleta de exames,
d) Asilos e abrigos para idosos,
e) Óticas,
f) Estética e congêneres,
g) Educação física, academias de ginástica, hidroterapia e congêneres,
h) Empresas transportadoras de pacientes com os seus respectivos veículos,
i) Veículos destinados ao atendimento odontológico,
j) Outros estabelecimentos, conforme pactuação com os órgãos federal e estadual competentes em vigilância sanitária,

IV) Consultórios assistenciais de saúde em geral;

V) Salões de cabeleireiros, embelezamento e congêneres;

VI) Comércio ambulante, feirantes, quiosques na área de alimentos e veículos destinados ao transporte de gêneros alimentícios;

VII) Qualquer outro estabelecimento a critério da autoridade sanitária municipal competente **previamente indicado em ato normativo próprio.**

Artigo 47 - O licenciamento de que trata o presente Código resulta de procedimentos administrativos próprios, estabelecidos conforme a atividade do estabelecimento e que convertem em termos de licenciamento específicos que traduzem as boas condições físicas, higiênico-sanitárias e documental do mesmo, com ênfase nos processos de trabalho relacionados à saúde dos usuários, dos trabalhadores e no conseqüente impacto clínico-epidemiológico, em cumprimento às prerrogativas existentes na legislação sanitária vigente.
Parágrafo único - Os termos de licenciamento de que trata o Caput deste Artigo classificam-se em:

I) Termo de Licença de Funcionamento Sanitário: Ato pelo qual a autoridade sanitária manifesta sua aprovação ao funcionamento de estabelecimentos e veículos assistenciais de interesse para a saúde, de pessoa jurídica, relacionada nos incisos II, III e V do Parágrafo único do Artigo 41 do presente Código, sendo concedido quando do início das atividades dos mesmos, devendo ser renovado anualmente, expedido segundo formulário próprio da Prefeitura Municipal de Quissamã;

II) Certificado de Inspeção Sanitária: Ato pelo qual a autoridade sanitária manifesta sua aprovação ao funcionamento de estabelecimentos de interesse para a saúde na área de alimentos, às pessoas físicas ou jurídicas, devendo ser renovado anualmente;

III) Termo de Assentimento Sanitário: Ato pelo qual a autoridade sanitária manifesta sua aprovação ao funcionamento de estabelecimentos de natureza física, consultórios de qualquer especialidade, das diversas áreas de saúde, expedido segundo formulário próprio da Prefeitura Municipal de Quissamã devendo ser renovado anualmente.

Artigo 48 - O licenciamento deverá ser solicitado por requerimento específico, assinado pelo responsável legal do estabelecimento ou pelo seu procurador, devidamente protocolado, instruído com a documentação necessária na forma específica para o gênero requerido.

§ 1º O comprovante de protocolo fornecido pelo Protocolo da Prefeitura Municipal de Quissamã não confere ao requerente qualquer direito subjetivo ou objetivo referente ao licenciamento requerido, servindo apenas para esclarecer a comprovação de entrega do requerimento e eventual documentação, não podendo ser utilizado para outros fins diversos daqueles para os quais foi fornecido.
§ 2º Qualquer petição para a instrução de procedimento administrativo relacionado ao licenciamento sanitário assinada por procurador deverá ser acompanhada de procuração original, com firma reconhecida **e** cópia autenticada da mesma **(se for o caso).**

Artigo 49 - O processo de requerimento do licenciamento sanitário somente será autuado, quando devidamente instruído com toda a documentação exigida para cada modalidade.

Artigo 50 - O requerimento para o Termo de Licença de Funcionamento Sanitário deverá ser instruído com a documentação exigida para cada tipo de atividade **(Anexo I)** e assinado pelo Responsável Legal pelo estabelecimento ou pelo procurador.

§ 1º Documentação exigida a todos os estabelecimentos e serviços:
I) Formulário de requerimento padrão.
II) Cópia do Alvará de Licença para Estabelecimento;
III) Cópia do contrato social atualizado, contendo carimbo da Junta Comercial;
IV) Cópia do documento hábil a comprovar a titularidade da empresa requerente sobre o domínio útil do imóvel onde exercerá suas atividades;
V) Informações relativas ao horário de funcionamento do estabelecimento.

§ 2º Para os estabelecimentos assistenciais de saúde e farmacêuticos, descritos nos incisos II e III do artigo 41 do presente Código, o processo de licenciamento deverá ser instruído também com a seguinte documentação:

I) Prova de relação contratual entre a empresa e seu responsável técnico, se este não integrar a empresa na qualidade de sócio, e declaração de responsabilidade técnica expedida pelo conselho profissional correspondente;
II) Relação das especialidades ou das atividades desenvolvidas pelo estabelecimento e seus horários de funcionamento;

III) Cópia do contrato ou comprovante de coleta seletiva de resíduos infectantes, quando for o caso;
IV) Cópia do Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo, no caso de Veículo de Transporte de Pacientes ou de Atendimento Odontológico.
V) Prova de habilitação profissional do Responsável Técnico, expedida pelo Conselho Profissional correspondente;
VI) Cópias das guias de pagamento das anuidades do Responsável Técnico ao referido Conselho, referente ao ano em que se der o requerimento de licenciamento, devidamente quitadas, e com autenticações mecânicas legíveis;
VII) Relação de funcionários integrantes do corpo técnico do estabelecimento com os respectivos números de inscrição nos Conselhos Profissionais a que estiverem filiados;
VIII) Relação descritiva dos equipamentos e aparelhos existentes para os atendimentos que o estabelecimento de saúde se propõe a prestar, bem como dos recursos complementares disponíveis;

§ 3º. No caso dos recursos complementares mencionados no Inciso III do Parágrafo anterior, em se tratando de aparelhos radioativos ou de radiações ionizantes deverão ser juntados à relação nele citada, os seguintes documentos:

I) Cópia do laudo de aprovação do Instituto de Radioproteção e Dosimetria da Comissão Nacional de Energia
Nuclear;
II) Memória Descritiva de proteção radiológica assinada pelo responsável legal pelo estabelecimento ou pelo supervisor de proteção radiológica, segundo a legislação sanitária federal vigente;
III) Ficha de Cadastro de Instalação de Radiologia Odontológica conforme modelo da PMQ/SEMSA/VISA a ser solicitada na Vigilância Sanitária;

§ 4º As seguintes atividades, parte integrante de um estabelecimento de saúde de maior complexidade, deverão estar relacionadas no processo de licenciamento sanitário:

I) Radiologia;
II) Posto de coleta de material para exames laboratoriais
III) Odontologia;
IV) Laboratório de análises clínicas;
V) Laboratório de anatomia patológica;
VI) Laboratório de radioisótopos;
VII) Fisioterapia;
VIII) Serviços de transporte de pacientes;
IX) Dispensário de medicamentos.

§ 5º O funcionamento das atividades relacionadas no parágrafo anterior estará condicionado a existência de responsável técnico devendo anexar ao processo, documentação comprobatória do respectivo conselho profissional.

§ 6º Os serviços de vacinação necessitam autorização e cadastramento junto a Secretaria Municipal de
Saúde.

§ 7º A qualquer momento durante a fase de análise da documentação poderá a autoridade sanitária competente exigir a apresentação dos originais dos documentos para fins de constatação com as cópias fornecidas pelo interessado.

Artigo 51 - A Licença de Funcionamento Sanitário deverá ser revalidada anualmente.

§ 1º A Revalidação da Licença de Funcionamento Sanitário deverá ser requerida, em formulário próprio e anexada ao processo administrativo inicial.

§ 2º No caso de haver qualquer modificação ou alteração de estrutura deverá o interessado juntar à Solicitação de Revalidação de Licença de Funcionamento Sanitário, a documentação comprobatória pertinente, caso ainda não o tenha feito.

§ 3º Após a análise da solicitação com a emissão de parecer técnico, a autoridade sanitária competente poderá expedir o Termo de Revalidação da Licença de Funcionamento Sanitário, conforme o modelo próprio.

Artigo 52 - Todo estabelecimento prestador de serviços de interesse à saúde, que possua filial, deverá requerer um Termo de Licença de Funcionamento Sanitário para cada local, comprovando possuir responsável técnico específico.

Artigo 53 - Os estabelecimentos de interesse para a saúde deverão, conforme o caso, possuir livros de registro de:
I) Psicotrópicos, equiparados e entorpecentes;
II) Receitas de lentes corretivas.

Artigo 54 - O Certificado de Inspeção Sanitária é classificado nas seguintes modalidades:

I) Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), concedido a feirante, ambulante, a quiosque, ou a veículo destinado ao transporte de alimentos;
II) Certificado de Inspeção Sanitária B (CIS-B), concedido a estabelecimento fixo;

Parágrafo Único - Os Certificados de Inspeção Sanitária A (CIS-A) Inspeção Sanitária B (CIS-B) deverão ser renovados anualmente

Seção I - Do Certificado de Inspeção Sanitária - A

Artigo 55 - A petição para requerer o Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A) deverá ser instruída com a seguinte documentação:
I) No caso de ambulante, quiosque ou feirante:
a- Formulário de requerimento padrão,

b- Informações relativas ao horário de funcionamento e ao local de inspeção;

II) No caso de veículo que transporte alimentos:
a- Formulário de requerimento padrão,
b- Cópia do Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo, em nome do peticionário,
c- Informações relativas ao horário e local de vistoria.

Seção II - Do Certificado de Inspeção Sanitária - B

Artigo 56 - A petição para requerer o Certificado de Inspeção Sanitária B (CIS-B) para os estabelecimentos fixos deve ser instruída com os seguintes documentos:
I) Formulário de requerimento padrão;
II) Cópia do Alvará de Licença para Estabelecimento;
III) Cópia do Contrato Social da Empresa atualizado;
IV) Informações relativas ao horário de funcionamento do estabelecimento.

Artigo 57 - O requerimento do Termo de Assentimento Sanitário deverá ser assinado pelo próprio profissional ou por seu procurador e instruído com a seguinte documentação:
I) Formulário de requerimento padrão;
II)Alvará de Localização para Estabelecimento;
III) Prova de habilitação profissional do requerente e cópia da guia de pagamento da anuidade devidamente quitadas referente ao ano em que se der o requerimento de licenciamento, expedidas pelo conselho profissional correspondente, quando for o caso;
IV) Descrição da especialidade ou da atividade profissional que será desenvolvida no local;
V) Relação descritiva dos equipamentos e aparelhos existentes para os atendimentos que prestará no consultório;
VI) Cópia do contrato ou comprovante de coleta seletiva de resíduos infectantes, quando for o caso;
VII) Informações relativas ao horário de funcionamento do estabelecimento;
VIII) Ficha de Cadastro de Instalação de Radiologia Odontológica conforme próprio da PMQ /SEMSA/ VISA.

Artigo 58 - Em razão das peculiaridades inerentes ao desempenho do exercício profissional ou das atividades desenvolvidas nos estabelecimentos, outros documentos além daqueles citados nesta Resolução poderão vir a ser exigidos ao longo da instrução do processo de licenciamento.

Artigo 59 - Os termos e certificados de licenciamento sanitário serão emitidos pelo titular do órgão municipal competente de vigilância sanitária, ou a quem for delegado, que se respaldará nos pareceres técnicos dos profissionais e na veracidade das informações prestadas pelo interessado.

Parágrafo único - Os originais dos termos e certificados de licenciamento sanitário deverão ser mantidos permanentemente no estabelecimento para o qual foi concedido, sempre em local visível aos usuários e à disposição da autoridade sanitária.

Artigo 60 - Sempre que a autoridade sanitária competente julgar conveniente para salvaguardar os interesses da Administração Municipal, o processo administrativo inerente ao licenciamento requerido poderá ser remetido a outros órgãos específicos.

Artigo 61 - Os casos omissos relativos à concessão dos documentos a que se refere o presente Código serão resolvidos sob a orientação e decisão do titular do órgão de vigilância sanitária municipal competente.

CAPÍTULO IV- DO EXERCÍCIO DO PODER DE POLÍCIA

Artigo 62. - O poder de polícia sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais destinados à fabricação, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, depósito, armazenamento, transporte, distribuição, venda ou consumo de alimentos. Nesses locais deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Artigo 63 - No acondicionamento não será permitido o contato direto dos alimentos com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com face impressa em papéis, filmes plásticos ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

Artigo 64 - É proibido o transporte, em veículo de uso comercial, de alimentos e substâncias estranhas, acondicionados no mesmo compartimento ou continente.

Artigo 65 - No interesse da saúde pública, poderá a autoridade proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinada procedência, quando plenamente demonstrado o risco à saúde pública.

Artigo 66 - Pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfoliativas ou portadoras de doenças de aspecto repugnante não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gênero alimentícios.

Artigo 67 - Os utensílios e recipientes reutilizáveis, usados nos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais.

Artigo 68 - Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra poeira, insetos e outros animais e do contato direto e indireto do consumidor.
Parágrafo único – Exclui-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura".

Artigo 69 - Caberá à Fiscalização informar quais os tipos de produtos alimentícios passíveis de comercialização por ambulantes e/ou em feiras de produtos alimentícios.
Parágrafo único - A autorização para venda de produtos perecíveis de consumo imediato, por ambulantes ou em feiras de produtos, levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Artigo 70- A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato ou mediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, e em feiras por ambulantes, se devidamente protegidos.
Parágrafo único - Exclui-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura" e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Artigo 71 - A critério da autoridade sanitária, que levará em conta as características locais e de fiscalização, poderá, a título precário, ser autorizada a venda de determinados tipos de alimentos em estabelecimentos não especializados, sob inteira responsabilidade da firma instalada no local com outro ramo de atividade.

Artigo 72 - Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras, ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.
Parágrafo único - As empresas transportadoras serão obrigadas, mediante solicitação da autoridade sanitária, a fornecer esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar vista da guia de expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadorias sob sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.

CAPÍTULO V- COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE

Artigo 73 - Compete à autoridade sanitária realizar, periodicamente ou quando julgar necessário, coleta de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise.

Artigo 74 - A coleta de amostra será feita sem interdição de mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.
Parágrafo único – Se a análise da amostra, coletada em inspeção de rotina, concluir pela imprestabilidade, será feita nova coleta de amostra, com interdição da mercadoria, lavrando-se o respectivo termo.

Artigo 75 - A amostra coletada para fins de análise, deverá representar o estoque existente, estar dividida em 3 (três) invólucros, tornadas invioláveis, para assegurar sua autenticidade e ser conservadas adequadamente, de modo a assegurar suas características originais, seguida da lavratura do termo de coleta de amostra.
§ 1º - Das amostras coletadas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal, a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento, servindo esta última para eventual perícia de contraprova.
§ 2º - Se a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a coleta de amostra na forma prevista neste Regulamento e em Normas Técnicas Especiais, o alimento será apreendido, mediante lavratura do termo de apreensão respectivo, e levado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada a análise técnica.

Artigo 76 - A análise técnica será realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade sanitária, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e, no caso de alimentos perecíveis, no menor prazo possível, a contar da data do recebimento da amostra.

Artigo 77 -O laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo acerca da análise condenatória, contendo a discriminação expressa, de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Artigo 78 - Serão encaminhadas cópias do laudo analítico ao detentor do produto e ao fabricante, ficando uma via para instrução do processo administrativo.

Artigo 79- Quando a análise fiscal concluir pela imprestabilidade do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável para apresentar defesa escrita e requerer perícia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias.
§ 1º - A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 1 (uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.
§ 2º - Deferido o prazo referido no "caput" deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

CAPÍTULO VI - INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS

Artigo 80 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, adulterações ou falsificação serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Artigo 81 - Na interdição de alimentos, para fins de análise laboratorial, será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade sanitária e pelo possuidor ou detentor da

mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo Único – O termo da interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 4 vias, destinando-se uma delas ao infrator.

Artigo 82- - A interdição do produto ou do estabelecimento, será analisada casuísticamente, e terá natureza cautelar. Durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias, e de 10 (dez) dias para os produtos perecíveis, findo o qual o produto ou o estabelecimento ficará automaticamente liberado.
§ 1º - se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.
§ 2º - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do art. 61 deste Regulamento, mantendo a interdição até decisão final, que não ultrapassará 90 (noventa) dias.

Artigo 83 - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

Artigo 84 - Quando resultar provado, em análise técnica, ser alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização e se for o caso a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

CAPÍTULO VII – APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Artigo 85 - Os alimentos manifestadamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.
§ 1º - A autoridade sanitária lavrará o auto de infração circunstanciando a inutilização e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade de produtos, os quais serão assinados pela autoridade e pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas, além da autoridade.
§ 2º. - Se o interessado não se conformar com a inutilização, registrará no termo respectivo, mantida a obrigatoriedade de interposição de recurso caso queira contestar o ato de inutilização.
§ 3° – Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, poderá ser transportado para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que

verificará sua destinação, zelando para que os produtos fiquem a salvo do consumo humano.

Artigo 86 - Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.
§1º. - Se a análise fiscal revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.
§2º. - Se a análise fiscal revelar tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Artigo 87 - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação, quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

CAPÍTULO VIII - PERÍCIA E CONTRAPROVA

Artigo 88 - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, desde que apresentada no mesmo invólucro em que foi acondicionada na data da coleta de amostras.O exame será realizado no laboratório oficial que tenha efetuado a análise para a fiscalização sanitária, com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado.
§1º. - Ao perito indicado pelo interessado, que deverá comprovar terá habilitação legal, serão fornecidas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-lhe vista da análise condenatória e demais elementos por ele julgados indispensáveis.
§2º. - O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia de contraprova.

Artigo 89 - Aplicar-se-á, na perícia de contraprova, o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

Artigo 90 - Na perícia de contraprova, 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. Nessa hipótese, prevalecera como definitivo o laudo condenatório.

Artigo 91 - Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, contendo todos os quesitos formulados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo.

Artigo 92 - A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, no prazo de 10 (dez) dias, a qual

determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

Artigo 93 - Toda a colheita de amostra terá que obedecer à técnica de amostragem, que será aleatória e representativa do lote ou partida do produto.

Artigo 94 - Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente proferirá despacho, liberando o arquivamento do processo.

Artigo 95- O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de outro Estado será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária federal e ao Estado interessado.

CAPÍTULO IX - RECURSOS

Artigo 96– Nos casos em que o laudo laboratorial concluir pela imprestabilidade do alimento, confirmado em perícia de contraprova ou nos casos de flagrante, fraude, falsificação ou adulteração do produto, o recurso somente poderá versar sobre eventual irregularidade cometida no procedimento de apreensão.

Artigo 97 - No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimento assistenciais, de preferência públicos Municipais.

Artigo 98 - O cancelamento da autorização para o funcionamento da empresa e de licença de estabelecimento somente ocorrerá após a publicação, na Impressa Oficial, de decisão irrecorrível, sem prejuízo da interdição nos casos previstos em lei.

TÍTULO III - DAS CONDICÕES DE FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I - DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Artigo 99 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, depósito ou venda de alimentos ou outros estabelecimentos sujeitos à Fiscalização Sanitária, deverá possuir:
I - Licença Ambiental, quando se fizer necessário à luz da Fiscalização Sanitária.
II - Licença para construção.
III - Alvará de Localização ou Funcionamento.
IV - Documentos de Saúde dos funcionários em geral.
V - Documentos que comprovem a Responsabilidade Técnica, quando atinentes à legislação em vigor.
VI - Certificado de Inspeção Sanitária (A ou B) ou Licença de Funcionamento Sanitário ou Termo de Assentamento Sanitário.

VII - Ordem de serviço expedido por empresa credenciada por Órgão competente, que comprove a anti-ratização, anti-insetização, desinsetização.

Artigo 100 - É proibido manter em depósito dos locais citados no artigo anterior, substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar produtos sujeitos à Fiscalização Sanitária.

Artigo 101 – Nos locais e estabelecimentos onde houver manipulação, beneficiamento, preparo, fabrico ou comercialização de produtos alimentícios e bebidas, fica vedado às pessoas que neles exerçam as suas atividades:

I - Fumar;
II – Varrer a seco;
III – Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais e plantas em geral;
IV – Permanecer na área de produção e manipulação sem estar devidamente paramentado com os equipamentos de proteção inerentes à atividade desenvolvida, como luvas, máscara, gorro, uniforme e sapato fechado anti-derrapante.

Artigo 102 – Os estabelecimentos industriais, comerciais e outros sujeitos à Fiscalização Sanitária, deverão:

I - Manter o rigoroso asseio, estando permanentemente higienizado em suas dependências, maquinários, equipamentos, utensílios e outros materiais neles existentes.
II – Ter os gabinetes sanitários separados por sexo, na proporção prevista em lei, recebendo luz natural ou artificial, bem como ventilação, sendo obrigatória à existência de papéis higiênicos, lavatórios com água corrente, sabão ou sabonete líquido, toalha de papel ou secador de ar quente, lixeira com tampa e acionamento movido a pedal.
III - Estar livres de insetos e roedores, realizando as aplicações de produtos que visem à eliminação dos mesmos, por empresa registrada e autorizada por Órgão competente que deverá emitir a respectiva Ordem de Serviço.
IV – Dispor de reservatório de água com tampa, devidamente higienizado e desinfectado por empresa registrada e autorizada por Órgão competente, além de canalizações e torneiras para distribuição da água corrente.
V - Dispor de sistema de esgotamento sanitário ligado a tubos coletores e estes, ao sistema geral público quando existente ou à fossa séptica na ausência do primeiro.
VI - Possuir iluminação natural e artificial, sendo a última, protegida contra acidentes.
VII - Possuir ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica e sanitária cabíveis.
VIII – Possuir entrada independente sem comunicação direta com residência que, por ventura, exista no local.

Artigo 103– Os funcionários dos estabelecimentos sujeitos à Fiscalização Sanitária, quando no exercício de suas atividades, devem:

I - Apresentar à autoridade sanitária os documentos de saúde, quando forem exigidos.
II - Manter rigoroso asseio corporal e do vestuário.
III - Fazer uso de vestuário e equipamento de proteção individual adequado à natureza do serviço.

IV - Manter hábitos de higiene pessoal.

CAPÍTULO II - DAS PANIFICAÇÕES E CONGÊNERES

Artigo 104 - As padarias, confeitarias e congêneres, quando o prédio em que se instalarem se destinar, também, à indústria panificadora, terão:

I - Sala de manipulação.
II - Sala de expedição.
III - Loja de venda.
IV – Vestuários.
V - Instalações sanitárias.
VI - Depósitos de combustíveis.

Parágrafo Único - A sala de manipulação deve possuir área de 35m²(trinta e cinco metros quadrados) ou metragem equivalente à área construída, comprovando-se que o projeto possui aval do Poder Público Municipal. Deve ser constituída de forno, câmara termo-reguladora, fermentação, depósito de farinha, maquinaria, mesa de manipulação e assentos.

Artigo 105 - Os depósitos de farinha deverão ter:

I - Paredes revestidas até o teto com material liso e impermeável.
II - Piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos.
III - Ventilação e iluminação suficientes.
IV - Proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

Artigo 106 - Nas salas de manipulação devem ser observadas, também, as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas à iluminação, arejamento, regularização térmica, limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos brancos ou outro material equivalente e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados providos de grelhas com fechamento manual.

Artigo 107 - As dependências destinadas à expedição de pães e demais produtos de fabricação, devem ter paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2m (dois metros) piso e superfície lisos, balcões com tampos de material liso e impermeável, apoiados sobre base de concreto ou acima do piso cerca de 30 cm (trinta centímetros) e dotadas de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

Artigo 108- As dependências destinadas à confecção de doces e salgados devem obedecer aos seguintes requisitos:

I - Área total interna com o mínimo de 12 m² (doze metros quadrados) ou metragem equivalente à área construída e aprovado pela autoridade sanitária competente.
II - Paredes revestidas de azulejos na tonalidade mais clara possível ou outro material equivalente.
III - Fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de segurança e de exaustão de fumaça e vapores.

IV - Armários para louças e utensílios de material devidamente aprovado pela autoridade sanitária.
V - Bancadas com tampos de material liso e impermeável.
VI - Pias de aço inoxidável ou material aprovado pela autoridade sanitária, provido de água corrente quente e fria.

Artigo 109- Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibido a fermentação obtida pelas "iscas" de massa.

Artigo 110 - Nas atividades comerciais constitui obrigatoriedade:

I - Que cada unidade de pão, deve estar acondicionada em invólucro impermeável, transparente e fechado, constando do mesmo, o nome e domicilio da firma produtora, bem como a data de fabricação e prazo de validade, independentemente de forma, peso, tipo e finalidade, quando destinada à exposição e venda em local que não seja a própria firma produtora.
II - Que, a exposição de pães e demais produtos destinados ao consumo, em qualquer estabelecimento, seja feita sempre em vitrinas e a sua venda será efetuada em sacos plásticos ou em papel apropriado.

CAPITULO III - DAS FÁBRICAS DE DOCES, BALAS, BOMBONS E PRODUTOS CONGÊNERES .

Artigo 111- As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados:

I - À elaboração ou preparo dos produtos.
II - Ao acondicionamento, rotulagem e expedição.
III - Ao depósito de farinha, açúcar e matérias-primas.
IV - Á venda.
V - Às máquinas, fornos e caldeiras.
VI - Ao vestiário e as instalações sanitárias em número suficiente e separada para cada sexo.

Artigo 112 - As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação, deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos específicos para esta finalidade.

Artigo 113 - Os produtos fabricados serão protegidos por invólucros adequados, conservados ao abrigo dos insetos, roedores, poeiras e exposição ao sol e não poderão ser embrulhados em papel impresso ou já servido.

CAPITULO IV - DAS USINAS E REFINARIAS DE AÇÚCAR

Artigo 114 - As usinas e refinarias de açúcar terão, obrigatoriamente:

I - Área compatível com suas instalações e funcionamento.
II - Ventilação e iluminação suficientes e adequadas.
III - Abastecimento de água potável com reservatórios que garantam seu perfeito funcionamento.

IV - Rede de esgotos com canalização ampla para escoamento das águas servidas e dos resíduos industriais, os quais serão sujeitos à depuração sempre que necessário.
V - Dependências de usinagem com piso compacto, resistente e liso, e paredes revestidas de material também liso, de modo a facilitar a limpeza permanente e a conservação, com a renovação da pintura sempre que necessário.
VI - Depósitos de açúcar equipados com estrados para empilhamento de sacos.
VII - Dependências destinadas a refeitórios, vestiários e sanitários.

Artigo 115 – Nas usinas de açúcar, a cana destinada à moagem deverá sofrer severa seleção e lavagem com água corrente a fortes jatos, de modo a separar qualquer substância estranha.

Artigo 116 – Durante todas as fases de elaboração, deverá ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

Artigo 117 - A operação de acondicionamento do produto final deverá ser feita por processos mecânicos, evitando-se, o máximo possível, o contato manual.

CAPITULO V – DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ

Artigo 118 – Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café serão instalados em locais próprios em que não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

Artigo 119– Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café terão:
I - Na dependência da torrefação, paredes revestidas até o teto, de azulejos ou outro material liso, compacto e resistente, em cores claras, de preferência branco, com cantos arredondados.
II - Nas dependências de moagem, acondicionamento, expedição e venda, paredes impermeabilizadas até a altura mínima de 2.50m (dois metros e cinqüenta centímetros).
III - Pisos de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos sifonados providos de grelhas que se fechem, ligados à rede de esgoto.
IV - Chaminé revestida de material refratário, com vasão suficiente para o exterior.
V - Máquinas e utensílios de tipo aprovado pela tecnologia específica.
VI - Local apropriado para depósitos de café cru provido com estrados, afastados do piso pelo menos 20 cm (vinte centímetros) e da parede de forma a assegurar a conservação do produto e a protegê-lo contra a umidade.

CAPITULO VI – DAS DESTILARIAS, FÁBRICAS DE BEBIDAS, CERVEJAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.

Artigo 120 – As destilarias, fábricas de cerveja, vinhos, licores, xaropes e outras bebidas deverão ter:

I - Área compatível com suas instalações e funcionamento.
II - Ventilação e iluminação suficientes e adequadas.
III - Abastecimento de água potável com reservatórios que garantam seu permanente funcionamento.

IV - Rede de esgotos com canalização ampla para escoamento das águas servidas e dos resíduos industriais, os quais serão sujeitos à depuração sempre que necessário.
V- Dependências destinadas à elaboração, transformação, estocagem, lavagem de vasilhames, acondicionamento, expedição e venda, providas de piso compacto, resistente e liso, paredes revestidas de material também liso, de modo a facilitar a limpeza permanente e a conservação, com a renovação de pintura sempre que necessário;
VI - Dependências destinadas a refeitórios, vestiários e sanitários obedecendo, rigorosamente, às exigências previstas para os demais estabelecimentos industriais.

§1º - Os recipientes destinados ao cozimento, à fermentação e à conservação, bem como as tubulações, torneiras, aparelhagem, equipamentos e utensílios serão de material inócuo.
§2º - A lavagem de vidraria destinada ao acondicionamento de bebidas deverá ser feita com água corrente e sempre por meio de máquinas apropriadas e higiênicas.
§3º - O envasamento e o fechamento do vasilhame serão feitos por processos mecânicos, evitando-se o máximo possível, o contato manual.
§4º - A rotulagem dos produtos será feita no próprio estabelecimento industrial, obedecendo às normas sanitárias vigentes.

Artigo 121 – Durante todas as fases de elaboração de bebidas deverá ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

Artigo 122 - As substâncias empregadas no fabrico de bebidas deverão ser mantidas em depósitos especiais, onde lhes seja assegurada a maior proteção possível.

Artigo 123 - Nas destilarias, fábricas de cervejas, vinhos e outras bebidas, os tonéis de envelhecimento e de armazenamento, e os que aguardam o envasamento, deverão ser arrumados de modo a evitar presença de insetos, roedores e sujidades.

CAPITULO VII – DAS FÁBRICAS DE GELO, FRIGORÍFICOS E ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

Artigo 124 – Nos estabelecimentos de que trata este capítulo, as câmaras de refrigeração serão providas de antecâmaras e instaladas de modo a assegurar temperatura e umidade adequadas.

Artigo 125 – Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.
§1º - Os gêneros alimentícios em conservação frigorífica deverão ser depositados em separado, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção.
§2º - Ao entrar ou sair dos frigoríficos ou armazéns frigoríficos, os gêneros alimentícios receberão carimbos próprios, assinalando as respectivas datas, nas unidades de embalagem.
§3º - No eventual retorno da mercadoria que esteja em perfeitas condições sanitárias, não havendo decorrido o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a empresa frigorífica poderá aceitá-la, observando o disposto no parágrafo anterior.
§4º - Os gêneros alimentícios não poderão ficar estocados por mais de 6 (seis) meses, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelamento.
§5º - Decorrido o prazo de que trata o §4º, e não tendo sido entregues a consumo público, os gêneros alimentícios serão confiscados, podendo a mercadoria ser doada a instituições de fins filantrópicos, a critério da autoridade sanitária.

Artigo 126 - O gelo será obrigatoriamente fabricado com água potável, em formas de material inócuo e desenformado por processos higiênicos.

CAPITULO VIII - DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM LEITE E LATICÍNIOS

Artigo 127 - Além das disposições concernentes às normas deste regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo, nos estabelecimentos que comercializarem leite e laticínios.

Artigo 128 - Sob a designação genérica de "leite" só é permitida a comercialização do leite de vaca.
Parágrafo único - O leite que proceder de outros mamíferos deverá ter, no seu invólucro, a indicação precisa do animal de origem e estará sujeito às mesmas exigências do leite de vaca.

Artigo 129 - Todo o leite dado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de seus caracteres sensoriais normais.

Artigo 130 - Os padrões de identidade e de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos nos dispositivos de legislação federal.

Artigo 131 - A conservação do leite "in natura" será feita por meio de emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite esterilizado.
§1º - Nos entreposto e depósitos, o leite será mantido em câmaras frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a 5ºc (cinco graus centígrados).
§2º - Durante o transporte e nos locais de venda, até a sua entrega ao consumo, o leite deverá ser mantido em temperatura não superior a 10ºc (dez graus centígrados).

Artigo 132 - O transporte e a distribuição do leite serão feitos em viaturas que assegurem a temperatura exigida e que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.
§1º - Nessas viaturas não será permitida a condução de outros produtos, excetuados os derivados do leite.
§2º - As viaturas referidas neste artigo, obrigatoriamente deverão sofrer vistorias pela autoridade sanitária competente, anualmente.

Artigo 133 - O leite e derivados para consumo público serão transportados e colocados à venda envasados em embalagens devidamente aprovadas pela autoridade sanitária.

Artigo 134 - Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo à sua conservação ou com uma seção para esse fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Artigo 135 - É proibida a abertura da embalagem do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

Artigo 136 - O leite vendido em desacordo com as normas deste código ou outras vigentes, será apreendido e inutilizado pela autoridade sanitária.

CAPITULO IX - DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES E DERIVADOS OU SUBPRODUTOS

Artigo 137 - São considerados carnes para consumo humano as oriundas das espécies bovinas, eqüina, suína, ovina e caprina, bem como de aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

Artigo 138 - A matança de animais só poderá ser feita em matadouro licenciado e fiscalizado pela autoridade sanitária competente.

Artigo 139 - Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados por Órgãos sanitários competentes e entregue até 24 (vinte e quatro) horas após o abate do animal.

§1º - Ultrapassadas 24 (vinte e quatro) horas do abate, a carne somente poderá ser entregue ao consumidor se conservada em câmara frigorífica, mediante processo adequado de refrigeração ou congelamento e transportada, dessa mesma forma, dos estabelecimentos de abate para os entrepostos ou estabelecimentos de consumo.
§2º - As carnes conservadas na forma do parágrafo anterior denominam-se carnes refrigeradas ou congeladas.

Artigo 140 - Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão sanitário.

Artigo 141 - Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados serão apreendidos e inutilizados pela autoridade sanitária.

Artigo 142 - Nos estabelecimentos que comercializam carnes, é facultada a venda de carne fresca moída, sendo esta operação feita, obrigatoriamente, em presença do comprador; ficando o estabelecimento proibido de mantê-la estocada nesse estado.

Artigo 143 - Nos estabelecimentos de que trata o artigo anterior, também é facultada a venda de vísceras frescas ou frigorificadas.

Artigo 144 - É expressamente proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializam carnes, entendida esta como a produção e/ou confecção de lingüiça, salsicha, carne salgada, etc.
§1º - Será facultado, entretanto, vender carnes conservadas e preparadas procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas, desde que possuam área e balcão vitrina frigorificado, especialmente destinado à exposição dos referidos produtos.
§2º - As carnes preparadas, manipuladas, conservadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializam carnes, aí encontradas, serão sumariamente apreendidas e inutilizadas a critério da autoridade sanitária.

Artigo 145 - Os açougues são estabelecimentos comerciais destinados à venda de carnes frescas e frigorificadas. Deverão obedecer às seguintes condições físicas:

I - Área mínima de 20 m² (vinte metros quadrados), com a testada nunca inferior a 4 m (quatro metros).
II - Paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos claros ou outro material equivalente aprovado pela autoridade sanitária, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes.
III - Piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgotos.
IV - Teto pintado de cor branca.
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).

Artigo 146 - 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, expressamente proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artifícios.

Artigo 147 - 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 - Nas localidades onde não haja rede de esgotos, as águas servidas terão destino conveniente, de acordo com o sistema indicado pelo órgão técnico competente por ocasião da aprovação do Projeto de Construção e/ou habite-se.

Artigo 148 - Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material equivalentemente inócuo. O tendal será instalado a uma altura mínima, de modo que as carnes ao serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso do estabelecimento.
Parágrafo único - Os utensílios e instrumentos serão de aço inoxidável, inclusive as serras, sendo proibido o uso de machados e machadinhas, permitindo-se, todavia, a utilização de bandejas de alumínio.

Artigo 149 - Os balcões de alvenaria serão revestidos de mármore ou de azulejos claros, desprovidos de molduras, e terão, obrigatoriamente, a altura mínima de 1 m (um metro), devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.
§1º - Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente, e deverão ficar afastados do piso 15 cm (quinze centímetros), no mínimo, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.
§2º - Os balcões serão equipados, na sua parte superior, com vitrinas frigoríficas, com altura mínima de 1 m (um metro), onde serão penduradas, obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.
§3º - Nas vilas e povoados de pequeno potencial econômico e na zona rural, quando não puderem ser cumpridas as exigências do parágrafo anterior, caberá à autoridade sanitária decidir a melhor maneira de comercialização do produto, ouvindo o órgão técnico normativo competente.

Artigo 150 - Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais e/ ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 10º (dez graus centígrados) destinadas, exclusivamente, a conservação das carnes.

Artigo 151 - Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa.

Artigo 152 - As carnes em geral e as vísceras serão mantidas, obrigatoriamente, em frigorífico ou em vitrinas frigoríficas.

Artigo 153- A carne encontrada em contato direto com o gelo, em qualquer condição, será apreendida.

Artigo 154 - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar carnes e vísceras.

Artigo 155. - Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras a domicílio quando devidamente acondicionadas em veículos providos de caixa hermeticamente fechada revestida interna e externamente de aço inoxidável.

Artigo 156 - É obrigatória a rigorosa limpeza diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Artigo 157 - Os estabelecimentos que comercializam carnes e derivados não poderão utilizar suas dependências como habitação ou dormitório, nem possuir circulação interna acesso à moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

Artigo 158 - Quando se fizer necessário, as carnes e vísceras oriundas dos matadouros serão transportadas em veículos frigoríficos em temperatura não superior a 7° (sete graus centígrados), ou em veículos fechados, com ventilação adequada e providos de recipientes que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.
Parágrafo único - As viaturas referidas neste artigo serão obrigatoriamente vistoriadas anualmente, pela autoridade sanitária.

Artigo 159 - Os ossos, sebos e resíduos sem aproveitamento imediato, serão armazenados em caixas revestidas interna e externamente de material impermeável e higienizado.
Parágrafo único - O transporte dessas matérias será feito, obrigatoriamente, em viaturas adequadas que satisfaçam as condições de higiene determinadas pela autoridade sanitária.

CAPÍTULO X - DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PESCADOS

Artigo 160 - As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas ou frigorificadas.
§1º - As peixarias são obrigadas a vender o peixe eviscerado e limpo, excetuando-se o pescado miúdo, de tamanho máximo de 25 cm (vinte e cinco centímetros).
§2º - Será facultada, às peixarias, a venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas congeladas, oriundas de estabelecimentos registrados, quando devidamente conservadas e acondicionadas em invólucros rotulados.

Artigo 161 - É expressamente proibida qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Artigo 162 - As peixarias deverão obedecer às seguintes condições físicas:

I - Área mínima total de 20 m² (vinte metros quadrados), sendo que a largura não deverá ser menor que 3 (três metros), nos estabelecimentos específicos, excetuando-se os localizados em mercados e supermercados, cuja área total poderá ser, no mínimo, de 15m² (quinze metros quadrados).
II - Paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos claros, ou outro material equivalente, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes.
III - Piso de superfície lisa, compacto, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgotos.
IV - Teto pintado de cor branca.
V - Portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir constante e franca renovação de ar, contendo largura mínima de 2m, tendo na parte inferior, almofadas em chapa metálica com altura mínima de 20 cm (vinte centímetros);
VI - Instalações sanitárias, convenientemente isoladas dos locais de trabalho, com portas para fora e obedecendo os requisitos técnicos.

Artigo 163 - A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo permitida, também, a luz fria.

Artigo 164 - As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente para os seus misteres, e serão providas de pias inoxidável 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 no Projeto de Construção ou por ocasião da concessão do "habite-se".

Artigo 165 - Os balcões de alvenaria serão revestidos de mármore ou de azulejos claros, desprovidos de molduras e terão, obrigatoriamente, a altura mínima de 1 m (um metro), devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.
Parágrafo único - Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente, e deverão ficar afastados do piso 15 cm (quinze centímetros) no mínimo, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

Artigo 166 - As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e/ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0ºc (zero graus centígrados) destinadas exclusivamente, à conservação do pescado.

Artigo 167 - É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, excetuando-se durante a fase de limpeza e evisceração.
§1° - O pescado fresco ou resfriado só pode ser exposto à venda desde que conservado sob a ação direta do gelo ou em balcão frigorificado.
§2° - O pescado fracionado será exposto, obrigatoriamente, em balcão frigorificado.

Artigo 168 - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar o pescado.

Artigo 169 - Somente será permitida a entrega do pescado a domicílio quando devidamente acondicionado e em veículo provido de caixa hermeticamente fechada, revestida interna e externamente de aço inoxidável.

Artigo 170 – É obrigatória a rigorosa limpeza diária das peixarias e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Artigo 171 – As peixarias não poderão utilizar suas dependências como habitação ou dormitório, nem possuir circulação interna para acesso à moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

Artigo 172 – As peixarias terão, obrigatoriamente, em local apropriado, caixas de material aprovado pela autoridade sanitária, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, as quais serão retiradas diariamente.
Parágrafo único - Todos resíduos provenientes da evisceração, deverão ser armazenados em saco plástico incolor, com especificação da autoridade sanitária competente, conservando-os sob refrigeração, até que seja entregue ao serviço de limpeza pública.

Artigo 173 – Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionado e em veículos frigoríficos, obrigatoriamente vistoriados anualmente, pela autoridade sanitária, sendo proibida a evisceração e a descamação fora do estabelecimento.

Artigo 174 - Consideram-se entrepostos do pescado os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidas as disposições referentes aos estabelecimentos que comercializam pescados, forem equipados com câmaras frigoríficas, com capacidade suficiente de armazenagem à temperatura de dezoito graus centígrados negativos (-18°c).

CAPITULO XI – DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Artigo 175 – O edifício ou prédio, cuja construção se destinar a mercados e supermercados, deverá satisfazer às exigências e condições seguintes:

I - Área livre, para circulação, correspondente a 40% (quarenta por cento) da área construída.
II - Pé direito mínimo de 6 m (seis metros), medidos na parte mais baixa do telhado, observando-se a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio.

III - Paredes, mesmo as divisórias de boxes, impermeabilizadas, até a altura mínima de 2m (dois metros), com azulejos, mármore, ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente, ou de acordo com a regulamentação especifica para os diferentes ramos de comércio.
IV - Paredes, acima do revestimento a que se refere a alínea anterior, pintadas em cores claras, com tinta a óleo, plástica sintética ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente e mantidas permanentemente íntegras e limpas.
V - Piso rigorosamente impermeável com a necessária declividade para facilitar o escoamento das águas, através de ralos sifonados, providos de grelhas.
VI - Portas e janelas providas de grades, de forma a impedir a entrada de roedores.
VII - Ventilação e iluminação naturais e/ou artificiais, suficientes e adequadas.
VIII - Instalações de água corrente com pontos de tomada suficientes para a limpeza adequada do estabelecimento e para as suas atividades operacionais, sendo expressamente proibida a reserva em depósitos de água que não estejam ligados à rede geral de abastecimento.

IX - Gabinetes sanitários separados por sexo, na proporção de 1 (um) para cada 5 (cinco) boxes, recebendo luz natural e/ou artificial, bem como ventilação suficiente, rigorosamente isolados dos locais de venda e dispostos segundo os preceitos de higiene.
X - Vasos sanitários de tipo auto sifonados, com tampos, descargas em perfeito estado de conservação, funcionamento e dispondo, obrigatoriamente, de papel higiênico.
XI - Lavatórios com água corrente, em local imediato a cada compartimento sanitário, dispondo de sabão e toalhas de uso individual.

Artigo 176 – Os mercados e supermercados serão providos, obrigatoriamente, de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.
Parágrafo único – A conservação do pescado, carne, frutas e demais gêneros alimentícios, nas câmaras frigoríficas desses estabelecimentos, não deverá ultrapassar o prazo de 15 (quinze) dias.

Artigo 177 – As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de mármore ou de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

Artigo 178 – A venda fracionada de produtos resfriados, como queijos e presuntos, será permitida quando o fracionamento se der na presença do consumidor, sendo o supermercado obrigado a manter as peças abertas em vitrina resfriada e com informações originais do fabricante, com data de fabricação, validade e lote do produto.

Artigo 179- No caso de conservas comercializadas a granel, como azeitonas, é expressamente proibida a reposição de nova quantidade do produto, antes de finalizada a quantidade inicialmente acondicionada no recipiente, que deverá ser de material plástico, transparente, com tampa, informando o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade.
Parágrafo único – É terminantemente proibido a utilização de talheres/pegadores de madeira, sendo permitido apenas os de inox ou material plástico resistente e liso.

Artigo 180- Os gêneros alimentícios deverão estar isolados obrigatoriamente dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Artigo 181. - Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos rigorosamente em perfeito estado de conservação e limpeza.

Artigo 182 - Os pisos dos mercados e supermercados serão convenientemente limpos, quantas vezes se fizerem necessárias, de modo a serem mantidos em perfeitas condições de higiene.
Parágrafo único – Recipientes de fácil limpeza, para a coleta de lixo e detritos, deverão ser dispostos em locais adequados.

Artigo 183 – É proibido, nos mercados e supermercados o preparo ou fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais. Excetua-se da proibição a fabricação de produtos de panificação.

CAPITULO XII - DOS EMPÓRIOS, MERCEARIAS, ARMAZÉNS, DEPÓSITOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Artigo 184 - Os empórios, mercearias, armazéns e depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres, terão piso e paredes revestidas com material liso impermeável e resistente, de cor clara conforme aprovação da autoridade sanitária competente.

Artigo 185 - Nos empórios, mercearias, armazéns e estabelecimentos congêneres haverá mesas ou balcões com tampos de material liso, impermeável, resistente e de fácil higienização.

Artigo 186 - É expressamente proibido expor à venda e/ou manter em depósito substâncias tóxicas ou cáusticas que possam ser confundidas com alimentos.

Artigo 187 - Os gêneros alimentícios deverão estar obrigatoriamente protegidos de poeiras, insetos e impurezas devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre os alimentos de fácil deterioração ou que possam ser ingeridos sem cozimento.

Artigo 188- É proibido expor à venda ou ter em depósito gêneros deteriorados ou falsificados.

CAPITULO XIII - DAS QUITANDAS, HORTIFRUTIS, CASAS E DEPÓSITOS DE FRUTAS

Artigo 189- As quitandas, hortifruti, casas e depósitos de frutas deverão ter as suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esses ramos de comércio, não podendo ser utilizadas como dormitório ou alojamentos, devendo permanecer isoladas de dependências de habitação e dos gabinetes sanitários.

Artigo 190 - Nas quitandas, casas e depósitos de frutas, todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde. Deverá ser evitada a ação direta dos raios solares sobre os alimentos de fácil alteração, ou que possam ser ingeridos sem obrigatoriedade de cozimento, especialmente frutas e legumes.

Artigo 191 - É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufas. É vedado, porém, o uso de carburetos, álcool ou de quaisquer processos que constituam risco à saúde com a finalidade de acelerar o processo de amadurecimento das frutas.

Artigo 192 - É proibido expor à venda e/ou manter em depósito, frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

Artigo 193 - Será facultada a venda de carvão nos estabelecimentos supracitados, o qual será exposto em sacos de papel resistente, conservados em perfeito estado, sendo proibido o fracionamento da mesma mercadoria, que deverá estar acondicionada em depósitos especiais.

Artigo 194 - É vedada, no tipo de comércio de que trata o presente capítulo, a exposição e venda de aves e outros animais, bem como de gêneros alimentícios estranhos ao ramo de comércio, incluindo-se nesta proibição os detergentes e combustíveis líquidos.

CAPITULO XIV - DAS CASAS E DEPÓSITOS DE OVOS, AVES E PEQUENOS ANIMAIS VIVOS

Artigo 195. - As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos deverão ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, obedecendo aos requisitos seguintes:

I - Área compatível com estoque, exposição e venda.
II - Paredes revestidas até o teto, de azulejos ou outro material liso, compacto e resistente, com ralos providos de grelhas que se fecham manualmente.
III - Portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço de modo a permitir a renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de 20 cm (vinte centímetros);
IV - Ventilação e iluminação suficientes e adequadas.
V - Pontos de tomada de água e lavatórios em locais apropriados.
Parágrafo único - O transporte de aves em pé, deve ser feito em caixa telada e no horário de carga e descarga comercial, atendendo as normas previstas pela legislação municipal.

Artigo 196 – As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagem freqüentes, além de serem providas de comedouros e bebedouros metálicos.

Artigo 197 - É expressamente proibido expor à venda ou manter no estabelecimento, aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição, confinados e/ou em estado de superpovoamento.

Artigo 198– É proibido, nesses estabelecimentos, o abate e a venda de aves e pequenos animais abatidos.

Artigo 199 – Os ovos expostos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, devendo ser considerados impróprios para consumo os que se apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como que, à ovoscopia, se mostrarem embrionados, infestados, infectados ou mofados.

Artigo 200 - È vedada a lavagem de ovos por imersão. O procedimento para higienização de ovos sujos deverá ser feito por aspersão, conforme legislação federal em vigor.

CAPITULO XV - DOS RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, BARES, CAFÉS, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Artigo 201 – Nos restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, serão observadas as seguintes normas:
I – Devem dispor de dependências e instalações suficientes e adequadas ao ramo de comércio para a confecção, fracionamento, conservação, acondicionamento e armazenamento de alimentos;
II – Manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como os móveis, equipamentos, utensílios e demais materiais nela existentes.

Artigo 202- Será permitido utilizar nos pisos e paredes do salão de refeições ou de vendas, revestimentos de efeitos decorativos quando mantidos higienizados, instalados sobre superfície

adequada e aprovados, previamente, pelo órgão técnico competente por ocasião da concessão do "habite-se".

Artigo 203 – As copas e cozinhas deverão ajustar-se à capacidade instalada e operacional dos estabelecimentos e possuir, obrigatoriamente:

a)área mínima de 10m² (dez metros quadrados);
b)ventilação e iluminação suficientes e adequadas;
c)piso de material liso, compacto e resistente e de cor clara;
d)paredes das copas revestidas até a altura mínima de 2 m (dois metros), de azulejos claros ou de outro material equivalente e das cozinhas revestidas até o teto com igual material;
e)fogão dotado de coifa, cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente, ou exaustor;
f)bancadas com tampos de mármore ou outro material liso, compacto e resistente, providas de pias de aço inoxidável, em número suficiente às necessidades e porte do estabelecimento, com água corrente quente e/ ou fria;
g)dispositivos adequados para guardar os utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas e em perfeito estado de uso;
h)tubos de queda conectados com a rede de esgotos ou com fossas sumidouros, aprovado pelo Órgão competente e com capacidade adequada ao volume de escoamento das águas servidas.

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

Artigo 204 – Os bares e estabelecimentos que não confeccionem nem sirvam refeições, poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e as suas finalidades.

Artigo 205 – É proibido utilizar as dependências do estabelecimento como habitação ou dormitório, ou manter circulação interna para acesso à moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

Artigo 206 – Os compartimentos das instalações sanitárias deverão estar convenientemente isolados das dependências do estabelecimento que manipulem e confeccionem alimentos, observando-se rigorosamente os preceitos de higiene.

Artigo 207- Será obrigatória a adequada instalação de lavatórios, com água corrente, sabão líquido e toalha de papel, junto aos gabinetes sanitários e nos locais onde se elaborem, manipulem ou sirvam refeições.

Artigo 208. – Os vestiários serão separados por sexo.

Artigo 209 - É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem de instalações de água corrente quente e/ ou fria em quantidade suficiente aos seus misteres.

Artigo 210- As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

Artigo 211 - O lixo e os resíduos de alimentos deverão ser depositados separadamente, em recipientes de fácil limpeza, com tampa acionada por pedal. Esses recipientes serão removidos para local apropriado, por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário, enquanto aguardar o destino definitivo do seu conteúdo. Alguns recipientes deverão permanecer à vista do público, para lançamento de detritos, cascas e papéis, provenientes dos produtos consumidos no local.

Artigo 212 - Nos estabelecimentos de que trata o presente Capítulo, observar-se-á o seguinte:

I - O vasilhame e os utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos, serão de material inócuo e inoxidável.
II - É expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres, e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos.
III - Os açucareiros serão do tipo higiênico e providos de tampa de fechamento eficiente ou de embalagem individual, para impedir a contaminação.
IV - As louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados em água quente ou higienizados por outro processo aprovado previamente pela fiscalização sanitária, deverão ser protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas;
V - As louças, copos, talheres e guardanapos deverão ser levados para as mesas convenientemente limpos e secos, na ocasião de servir as refeições.
VI - As toalhas de mesa, logo após a sua utilização, serão substituídas por outras rigorosamente limpas;
VII - As substâncias destinadas à preparação dos alimentos deverão ser depositadas em locais adequados e convenientemente protegidas, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos de fácil decomposição serão conservados obrigatoriamente em geladeiras ou câmaras frigoríficas, em temperatura estabelecida pelas normas técnicas em vigor, não sendo permitido, em hipótese alguma, o recongelamento de alimentos descongelados.
VIII - Nas cozinhas, serão guardados exclusivamente os utensílios e apetrechos de trabalho, bem como as substâncias e os artigos necessários à confecção dos alimentos e dispostos de forma a assegurar sua higiene e conservação.
IX - Uma vez confeccionados para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por mais de 24 horas (vinte quatro) horas após o preparo, vedada a reutilização para elaboração de novos pratos.
X - As sobras e os restos de comida que voltam dos pratos, por não terem sido consumidos, devem ser imediatamente depositados nos recipientes próprios para a coleta dos resíduos de alimentos.
XI - É proibido produzir bebidas alcoólicas no próprio estabelecimento, sendo permitida, porém, a sua manipulação para uso imediato e sempre à vista do consumidor.
XII - Os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas, não poderão ser resfriados pelo uso direto de gelo ou água gelada.
XIII - Será permitido o uso de gelo em contato direto com a bebida apenas quando for obtido de água filtrada.
XIV -É obrigatório o uso de filtros de água, de modelo aprovado pela autoridade sanitária

Artigo 213 - Nos "cafés expressos", as xícaras e colheres serão previamente lavados com sabão e água corrente fria e, em seguida, conservadas em aparelhos apropriados que garantam uma temperatura não inferior a 90ºc (noventa graus centígrados).

Artigo 214 – As moendas de cana terão instalações apropriadas devendo o caldo obtido passar em aparelhos refrigerados e em coadores destinados a sua melhor preparação.
§1º - Só será permitida a utilização da cana raspada e em condições satisfatórias de consumo.
§2º - A estocagem e a raspagem de cana serão realizadas, obrigatoriamente, em local impermeabilizado com material previamente aprovado pelo órgão técnico competente e mantido em perfeitas condições de higiene.
§3º - Os resíduos de cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após o encerramento das atividades comerciais diárias ou sempre que se fizer necessário.

Artigo 215 – Todas as dependências do estabelecimento devem ser mantidas limpas, em perfeitas condições de higiene, não sendo permitida a varredura a seco.
Parágrafo único – A limpeza do piso do estabelecimento deverá ser iniciada imediatamente após a jornada de trabalho, devendo ser realizada com água e sabão.

Artigo 216 – É facultado às churrascarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam rigorosamente aos preceitos de higiene, permitido o uso de carvão vegetal como combustível, desde que disponham de depósito apropriado para o mesmo.

CAPITULO XVI - DAS PASTELARIAS, PIZZARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Artigo 217 – Nas pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres, as dependências destinadas à manipulação, elaboração, exposição e venda de produtos alimentares deverão satisfazer às seguintes exigências e condições:
I – Local de manipulação:
a) Piso de superfície lisa, de ladrilhos ou de outro material compacto e resistente, com ralos sifonados providos de grelhas que se fechem manualmente, em números suficientes e ligados à rede de esgotos ou fossas sumidouros, aprovado pelo Órgão competente e de capacidade adequada ao volume de escoamento das águas servidas.
b) Paredes revestidas, até o teto, de material liso, impermeável e resistente.
c) Ventilação e iluminação suficientes e adequadas.
d) Bancadas com tampos de mármore ou outro material liso, compacto e resistente, provido de pias de aço inoxidável com água corrente quente e/ou fria.

II - Local de elaboração:
a) A cozinha disporá de área interna de acordo com sua capacidade operacional e com a metragem estabelecida pelo órgão competente.
b) Piso de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos providos de grelhas que se fechem manualmente;
c) Paredes revestidas, até o teto, de material liso, impermeável e resistente.
d) Ventilação e iluminação suficientes e adequadas.
e) Fogão a gás, elétrico ou de outro sistema aprovado, dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente, sendo expressamente proibido conduzir a fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes de cocção e frituras dos alimentos diretamente para o exterior, sem conexão com adequado e suficiente sistema exaustor.
f) Bancadas com tampos de mármore ou outro material liso, compacto e resistente providas de pias de aço inoxidável ou material aprovado, em número suficiente, com água quente e/ou fria.

III - Local de exposição e venda:

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

Artigo 218 - As dependências destinadas à elaboração, manipulação, exposição e venda não poderão ser utilizadas como dormitórios ou alojamentos nem possuir comunicação direta com compartimentos de habitação.

Artigo 219 - Os compartimentos das instalações sanitárias serão convenientemente isolados das demais dependências do estabelecimento, observando-se rigorosamente os preceitos de higiene.

Artigo 220- Será obrigatória a adequada instalação de lavatórios com água corrente, sabão liquido e papel toalha junto aos gabinetes sanitários e nos locais de elaboração e manipulação de produtos alimentares.

Artigo 221 - Os vestiários serão separados por sexo.

Artigo 222 - Em diferentes locais das pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres, deverão ser dispostos recipientes adequados de fácil limpeza, com tampas de acionamento por pedal, onde deverão ser depositados, separadamente, o lixo e os resíduos de alimentos consumidos no local.

Artigo 223 - As massas e recheios para pastéis, empadas e demais salgadinhos, deverão ser preparadas e utilizadas no mesmo dia, não podendo em hipótese alguma ser conservadas no frigorífico por mais de 12 (doze) horas.
§1º - Os ingredientes para a confecção dos recheios de pastéis, empadas e demais salgadinhos, deverão estar em perfeitas condições de consumo e serão de preferência frescos, adquiridos no dia de seu preparo ou, no máximo, 48 (quarenta e oito) horas antes.

Artigo 224 - Os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.
§1º - As formas de pizza só poderão ser de alumínio ou de aço inoxidável.
§2º - As massas de pizzas, uma vez preparadas, poderão ser utilizadas dentro do prazo 24 (vinte e quatro) horas, desde que sejam conservadas em frigoríficos.
§3º - O queijo tipo muzzarella e demais ingredientes para a confecção de pizzas, deverão ser conservados rigorosamente dentro dos preceitos de higiene e em frigorífico.

Artigo 225 - As pizzas quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, em estufas de vidro.

Artigo 226 - As churrasqueiras, frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos, diariamente ou quantas vezes se fizerem necessário.

Artigo 227 - Os equipamentos destinados a frituras serão dotados de adequado sistema exaustor.
§1°- É expressamente proibida a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras.
§2º - É obrigatória a substituição da gordura ou do óleo de fritura, assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

Artigo 228 - A venda de churrascos e churrasquinhos somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento e comercializados dentro de suas instalações.
§1º - A carne destinada à manipulação de churrasco e churrasquinhos deverá ser fresca e conservada no frigorífico do estabelecimento em condições higiênicas satisfatórias.
§2º - As carnes para churrascos e churrasquinhos, uma vez manipuladas, serão obrigatoriamente conservadas em frigoríficos.
§3º - As verduras e os legumes destinados à preparação dos churrascos e churrasquinhos, serão frescos e acondicionados de forma higiênica.

Artigo 229 - As carnes, linguiças, salsichas e outros produtos cárneos destinados a consumo no estabelecimento terão, obrigatoriamente, invólucro, rótulo e/ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência pela autoridade sanitária, devendo ser conservados em frigorífico.

Artigo 230 - Só será permitido o uso de molho de condimentos oriundos de estabelecimentos industriais, devendo ser mantidos nos recipientes originais, protegidos de insetos e impurezas e refrigerados quando necessário.

CAPITULO XVII - DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LIQUIDIFICADOS E SORVETES

Artigo 231 - Os produtos obtidos pela liqüidificação de alimentos "in natura", com ou sem adição de matéria-prima alimentar, serão obrigatoriamente de preparação recente, para consumo imediato e servido em copos descartáveis.
§1º - As frutas, legumes, leite e demais produtos alimentícios utilizados, deverão estar obrigatoriamente em perfeitas condições de consumo.
§2º - A água em seu estado natural ou sólida, quando usada nos produtos liquefeitos, deverá ser filtrada.

Artigo 232 - Os refrescos e/ou refrigerantes serão preparados com água filtrada, sendo permitida a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.
Parágrafo único - Os sucos, extratos, essências e xaropes utilizados na preparação de refrescos e/ou refrigerantes, obedecerão às exigências previstas na legislação federal em vigor.

Artigo 233 - Na preparação de sorvetes, somente será usada água filtrada, devendo estar seus ingredientes em perfeitas condições de consumo.

Artigo 234 - Os utensílios empregados no preparo e comercialização de sorvetes deverão apresentar-se em perfeitas condições de higiene, não sendo permitido o uso de utensílios de madeira.
Parágrafo único - Os utensílios deverão ser guardados de forma a assegurar sua higiene e conservação.

CAPITULO XVIII - ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO FARMACÊUTICO

Artigo 235- O comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, seja de dispensação, representação, distribuição, importação ou exportação, somente poderá ser exercido por estabelecimentos licenciados pelo Ministério da Saúde, em conformidade com o disposto nas Legislações Federais, Legislações Estaduais, neste Código Municipal e normas complementares.

Artigo 236 - O pedido de licença para funcionamento dos estabelecimentos (alvará sanitário/certificado de inspeção sanitária) será dirigido pelo representante legal da empresa ao responsável pelo órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, instruído com:
I - Prova de constituição da empresa.
II - Prova de relação contratual entre a empresa e o seu responsável técnico, caso este não integre a empresa na qualidade de sócio.
III - Prova de habilitação legal para o exercício da responsabilidade técnica dos estabelecimentos, expedida pelo Conselho Regional de Farmácia.
§ 1º - Tratando-se de licença para o funcionamento de farmácias e drogarias deverá acompanhar ao pedido, a planta e / ou projeto do estabelecimento, assinado por profissional habilitado.
§ 2º - Tratando-se de herbanário ou ervanário, o pedido de licenciamento será acompanhado de prova de constituição da empresa.

Artigo 237 - São condições para o licenciamento das farmácias e drogarias:
I - Localização conveniente, sob o aspecto sanitário.
II - Instalação independente e equipamento que satisfaçam aos requisitos técnicos da manipulação.
III - Assistência de técnico responsável.

Artigo 238 - A licença sanitária para os Estabelecimentos de que trata este Capítulo será válida pelo prazo de 1 (um) ano, podendo ser revalidada por períodos iguais e sucessivos.

Artigo 239 - A revalidação da licença deverá ser requerida até 90 (noventa) dias antes do término de sua vigência
§ 1º - Somente será concedida a revalidação se constatada a manutenção do cumprimento das condições para a licença, através de inspeção realizada pela autoridade sanitária.
§ 2° - Se a autoridade sanitária não decidir sobre o pedido de revalidação antes do vencimento do prazo de licença em vigor, considerar-se-á automaticamente prorrogada aquela até a data de decisão.

Artigo 240 - O prazo de validade da licença ou de sua revalidação, não será interrompido pela transferência de propriedade, pela alteração da razão social da empresa ou do nome do estabelecimento sendo, porém, obrigatória a comunicação dos fatos referidos ao órgão sanitário, acompanhada de documentação probatória para averbação.

Artigo 241 - A mudança de estabelecimento farmacêutico para local diverso daquele constante na licença não interromperá a vigência desta ou de sua revalidação, mas ficará condicionada à prévia aprovação do local pelo órgão competente.

Artigo 242 - As licenças poderão ser suspensas, cassadas ou canceladas no interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por ato do Secretário Municipal de Saúde, por recomendação da Vigilância Sanitária.
Parágrafo Único - No caso previsto neste artigo, a sanção será imposta em decorrência de processo administrativo instaurado pelo órgão sanitário no qual se assegure ampla defesa aos responsáveis.

Artigo 243 - As farmácias e drogarias terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, inscrito no Conselho Regional de Farmácia, na forma da Lei.

Artigo 244 - Os estabelecimentos de representação, distribuição, importação e exportação, somente serão licenciados se contarem com assistência e responsabilidade técnica de farmacêuticos.

Artigo 245 - A responsabilidade técnica do estabelecimento será comprovada através de declaração, constante em cláusula específica do registro de firma individual. Em se tratando de sociedade, no estatuto ou contrato social, ou por meio do contrato de trabalho firmado com o Profissional responsável.

Artigo 246 - Observado o disposto na Legislação Federal e Estadual e seus regulamentos, a Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário competente, exercerá permanente fiscalização e controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, inclusive sobre o receituário e a venda destinados ao consumo público.
§ 1º - No caso de justificada dúvida acerca de informações contidas nos rótulos, bulas e acondicionamento de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, caberá à Fiscalização Sanitária apreender duas unidades do produto, das quais uma seguirá para exame no órgão sanitário competente do Ministério da Saúde ficando a outra em poder do detentor do produto, lavrando-se o respectivo termo de apreensão em duas vias, que serão assinadas pelo agente fiscalizador e pelo responsável técnico do estabelecimento ou seu substituto eventual, e, na ausência deste, por duas testemunhas.
§ 2º - O receituário de medicamentos entorpecentes ou a estes equiparados e os submetidos a regime especial de controle, obedecerão às disposições da Legislação Federal específica e normas complementares.

Artigo 247 - As farmácias, as drogarias e os dispensários de medicamentos deverão ter livro próprio, segundo modelo oficial, destinado ao registro do receituário de medicamentos sob regime de controle sanitário especial.

CAPÍTULO XIX - ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE SEM INTERNAÇÃO

Artigo 248 - As clínicas médicas, as policlínicas, consultórios, ambulatórios e outros estabelecimentos de saúde, somente poderão funcionar em todo o Município de Quissamã depois de licenciados pelo Órgão Sanitário competente.

Artigo 249 - Para fins de licenciamento, os estabelecimentos de saúde deverão satisfazer todos os requisitos e condições, normas e padrões determinados pelo Ministério da Saúde e pela Secretária Municipal de Saúde.

Artigo 250 - Os estabelecimentos de que trata o presente Capítulo deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, lavatórios com água encanada

e todos os meios necessários às suas finalidades, devendo ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

Artigo 251 - Nos estabelecimentos em que haja radiologia, observar-se-ão, rigorosamente, as exigências mínimas de proteção, estabelecidas na Legislação Federal em vigor e nas Normas Técnicas Especiais.

CAPÍTULO XX- ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ÓTICA

Artigo 252 - Além das disposições contidas na Legislação Federal e Estadual, os estabelecimentos de ótica deverão obedecer às determinações desta lei, no que lhes forem aplicáveis.

Artigo 253 - Nenhum estabelecimento previsto neste Capítulo poderá instalar-se e funcionar em qualquer parte do Município, sem a prévia licença do órgão fiscalizador sanitário competente.
Parágrafo único - A responsabilidade técnica de tais estabelecimentos caberá a Óptico devidamente habilitado e registrado no órgão de saúde competente.

Artigo 254 - Para o licenciamento dos estabelecimentos de que trata este Capítulo, será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatório de constituição da sociedade ou do registro da firma individual, sem exceção de outros documentos a serem exigidos pela Vigilância Sanitária.

Artigo 255 - O responsável técnico que requerer a licença para funcionamento de ótica deverá pedir baixa quando desejar cessar sua responsabilidade. O Estabelecimento ficará obrigado a apresentar outro responsável pela sua direção, sem o qual não poderá funcionar.

Artigo 256 - Os estabelecimentos de ótica, em caso de transferência de local, deverão comunicar e requerer nova vistoria ao órgão sanitário fiscalizador.

Artigo 257 - Estes estabelecimentos não poderão utilizar quaisquer instalações ou aparelhos destinados a exame oftalmológico, ter consultório em qualquer de suas dependências, nem afixar cartazes de propaganda de médicos ou de profissionais afins.

Artigo 258 - Estão sujeitos ao presente código o comercio de óculos com lentes de grau e de proteção sem grau, com ou sem cor, bem como de lentes de contato.

Artigo 259 -Cabe ao óptico responsável pelo estabelecimento licenciado:

I - Manipular ou fabricar de lentes de grau, proteção ou licenciado.
II - Aviar fórmulas de óptica constantes de prescrição medica.
III - Substituir por lentes iguais, as lentes corretoras danificadas, além de vender de óculos de proteção, substituir, consertar e adaptar armações de óculos e lentes.
IV - Assinar diariamente o livro de registro de receituário.

Artigo 260 - Os estabelecimentos que fabricarem ou negociarem com artigos óticos, deverão ter piso impermeabilizado, paredes a óleo, em cores claras até a altura de 2 m (dois metros) e área mínima de 10 m^2 (dez metros quadrados) para cada compartimento.

Artigo 261- As casas de óptica deverão ter, no mínimo, duas salas, uma destinada ao mostruário e atendimento de clientes e outra destinada ao laboratório.

CAPÍTULO XXI -DOS ESTABELECIMENTOS MÉDICO-VETERINÁRIOS

Artigo 262 - Todos os estabelecimentos Privados e Públicos, de qualquer natureza, que fabricarem fracionarem, manipularem e comercializarem produtos de uso veterinário, e ainda os de assistência médico-hospitalar, de pensão e adestramento de animais, só poderão funcionar quando licenciados pelo órgão de Vigilância Sanitária Municipal e sob a responsabilidade técnica de profissional habilitado, devidamente inscrito no órgão sanitário competente e no respectivo Conselho Regional.
Parágrafo único - Entende-se por produto de uso de natureza química, farmacêutica, biológica ou mista, aquele com propriedades definidas e destinadas a prevenir, diagnosticar ou curar doenças dos animais ou que possam contribuir para a manutenção da higiene animal.

Artigo 263 - Para licenciamento desses estabelecimentos será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatório da constituição e legalização da entidade, contrato de trabalho com responsável se for o caso, além de outros documentos legalmente exigidos.

Artigo 264 - A fiscalização da produção e da comercialização de produtos de uso veterinário será feita em conformidade com a Legislação Federal.

Artigo 265 - Os hospitais, clínicas e consultórios médico-veterinários, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais de pequeno porte, poderão funcionar no perímetro urbano, desde que em local autorizado pela autoridade Municipal e observadas as exigências deste Código, suas normas gerais e especiais.

Artigo 266 - Os hospitais e clinicas veterinárias deverão ser providos de dispositivo a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos. Deverão ser construídos em alvenaria, com revestimento impermeável.
Parágrafo único - Os canais de escoamento devem ser providos de esgotos ligados à rede pública, dispor de água corrente e de sistema adequado de ventilação.

CAPÍTULO XXII - ESTABELECIMENTOS DE FISIOTERAPIA E/OU PRAXIOTERAPIA

Artigo 267 - Os institutos ou clínicas de fisioterapia são estabelecimentos nos quais são utilizados agentes com finalidade terapêutica, mediante prescrição médica.

Artigo 268- Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, devidamente licenciados, só poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de seu substituto habilitado.

Artigo 269 - Os estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas com tampos e pés de material liso, resistente e impermeável de forma e não dificultar a sua higiene e a limpeza.

Artigo 270 – Os responsáveis pelos institutos ou clinicas de fisioterapia, quando deles não forem sócios proprietários deverão apresentar, junto ao órgão sanitário, cópia do contrato de trabalho para fins de averbação.

CAPÍTULO XXIII – ESTABELECIMENTOS DESTINADOS AO FABRICO E APLICAÇÃO DE SANEANTES DOMISSANITÁRIOS

Artigo 271 – A empresa que tenha por atividade a fabricação de produtos saneantes, somente poderá funcionar mediante a licença do órgão sanitário Municipal, desde que também preencha os requisitor previstos na Legislação Federal pertinente.

Artigo 272 – Os produtos saneantes domissanitários e congêneres somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados e expostos à venda após terem sido licenciados pelo órgão Federal de Saúde.
Parágrafo único – Considera-se produto domissanitário o desinfetante ou congênere destinado à aplicação em objeto inanimado e em ambientes.

Artigo 273 – A direção técnica dos estabelecimentos industriais de produtos saneantes deverá ser exercida por profissional devidamente habilitado, inscrito no Conselho de Classe e no órgão de saúde do Município.

Artigo 274 – Para obtenção do Alvará de licença junto ao órgão de Saúde Municipal, deverá ser apresentada a documentação abaixo, acompanhada de prova do atendimento das exigências relativas às instalações e dependências para indústrias químicas e farmacêuticas em geral, inclusive quanto a localização.

I – Prova de constituição de empresa.
II – Contrato de trabalho com o responsável técnico habilitado.

Artigo 275 – Para a fabricação, manipulação, comércio e aplicação dos produtos saneantes, além destas determinações legais, serão observadas fielmente as estabelecidas pela Legislação Federal específica e suas Normas Técnicas Especiais.

Artigo 276 – A desinsetização e desratização em domicílio ou em ambiente de uso coletivo, só poderão ser executadas por empresas devidamente licenciadas pelo órgão sanitário competente do Município.

Artigo 277 - As empresas que fizerem desinfecção, desinsetização e desratização só poderão usar produtos licenciados e deverão fornecer, após a execução de seus serviços, certificado do trabalho realizado, constando o nome, os caracteres dos produtos ou misturas utilizadas, nome do responsável técnico, número do registro no respectivo Conselho Regional, endereço da empresa e o número da inscrição estadual e municipal, se for o caso.
Parágrafo único – No caso de mistura, deverão ser fornecidas as proporções dos componentes da mesma.

Artigo 278- Para registro e licenciamento das empresas de que tratam os artigos anteriores, junto ao órgão de saúde competente, observar-se-á:
I - Prova de constituição de empresa.

II - Relatório assinado pelo responsável técnico sobre os produtos a serem usados ou misturados, indicando nome, fabricante, número de licença no órgão federal, sua propriedades e caracteres, assim como de outras substâncias aditivas e técnicas de preparação.
Parágrafo único - O relatório será arquivado no órgão de saúde fiscalizador, juntamente com os demais documentos de constituição da empresa.

Artigo 279 - O responsável técnico habilitado que requerer a licença e registro para funcionamento dos estabelecimentos de que trata o presente Capítulo, deverá pedir baixa de sua responsabilidade quando deixar a direção técnica, ficando a empresa obrigada a apresentar outro responsável, sob pena de interedição de suas atividades até a devida regularização, sujeitando-se ainda, à imposição de sanção pecuniária.

Artigo 280- Além das disposições previstas neste Código, deverão ser observadas as determinações constantes na Legislação Estadual e Federal, para aplicação de inseticidas e congêneres de uso domiciliar.

CAPÍTULO XXIV - INSTITUTOS DE BELEZA E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES SEM RESPONSABILIDADE MÉDICA (PEDICURO, BARBEARIA, SAUNAS, LAVANDERIAS E CONGÊNERES)

Artigo 281 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão possuir, especificamente:

I - Pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes, a critério da Autoridade Sanitária competente.
II - Toalhas e golas de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser substituídas e higienizadas após sua utilização.
III - Insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco.
IV - Cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa.
V - Quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados, sendo obrigatório o uso de descartáveis para os itens, "pau de laranjeira" ou similar para mesma função, lixas de unha, além de potes revestidos por filme plástico descartável para deixar pés e mãos de molho.

Artigo 282 - As casas de banho ou saunas observarão as disposições deste capítulo, e mais:

I - As banheiras serão de material impermeabilizante ou outro, aprovado pela Autoridade Sanitária competente e serão lavadas e desinfetadas após cada banho.
II - O sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção que restar do mesmo.
III - As roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem novamente lavadas e desinfetadas.
IV - É proibido atender pessoas que sofram de dermatose ou qualquer doença parasitária, infecto-contagiosa ou repugnante, capaz de colocar em risco a saúde dos demais frequentadores.

Artigo 283 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, as saunas deverão possuir:

I - Piso cerâmico para facilitar a desinfecção e a higienização, devendo ser antiderrapante, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem e dotado de ralo rotativo e caixa sifonada.
II - Paredes e tetos impermeabilizados com azulejos na cor clara, para facilitar a desinfecção e higienização do ambiente.
III - Os acentos ou escadas impermeabilizados com pedra de ardósia polida, mármore ou similares.
IV - Ducha com água corrente proveniente do sistema público de abastecimento e/ou poço artesiano, desde que constatada que não possui germes patogênicos que comprometam a sua qualidade ou a saúde dos usuários, após análise laboratorial.
V - Sala de descanso com no mínimo:
a) Piso cerâmico antiderrapante com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem e dotado de ralo rotativo e caixa sifonada.
b) Paredes e tetos impermeabilizados com azulejos de cor clara para facilitar a desinfecção e a higienização do ambiente.
c) Dotada de dispositivos mecânicos ou naturais, para assegurar a renovação constante de ar, de sorte a evitar o aparecimento de fungos e mofo nas paredes e tetos.
d) cadeiras de descanso em plástico polietileno.

Artigo 284 - As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências desta Lei e serão dotadas de reservatório de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Parágrafo único: As lavanderias devem possuir locais destinados a:

I - Depósito de roupas a serem lavadas.
II - Operações de lavagens.
III - Secagem e passagem de roupas, desde que não disponham de equipamento apropriado para este fim.
IV - Depósito de roupas limpas.

CAPITULO XXV- DAS FEIRAS LIVRES

Artigo 285 - Todos os alimentos à venda nas feiras livres deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido depositá-los diretamente sobre o solo.
Parágrafo único - A exposição de determinado alimento, a critério da autoridade sanitária, somente será permitida em bancas ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado, galvanizado ou outro material equivalente.

Artigo 286 - Nas feiras livres, é permitido vender alimentos "in natura" e produtos alimentícios de procedência comprovada de indústria registrada, assim especificados:
a) Frutas e hortaliças.
b) Galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro zincado, ou galvanizado providas de comedouros e bebedouros metálicos.
c) Ovos devidamente limpos e íntegros.

d) Aves, coelhos, suínos e pescado abatidos, limpos e eviscerados, quando acondicionados em veículos frigoríficos com instalações especiais que garantam proteção e conservação adequada.
e) Massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência, não sendo permitido o fracionamento para venda.
f) Balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidades, em invólucro impermeável, transparente e fechado, devidamente rotulado.
g) Biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos durante a venda e manipulados com utensílios de plástico ou inox, devendo o vendedor estar usando luvas.
h) Produtos salgados, defumados e embutidos com especificações indicativas de sua procedência.
i) Laticínios em embalagem adequada, não sendo permitido seu fracionamento.

Artigo 287- É expressamente proibido vender:

a) Doces a retalho ou de preparação caseira.
b) Frutas descascadas, raladas ou fracionadas, bem como hortaliças cortadas.
c) Carne fresca ou verde.
d) Galináceos doentes ou em mau estado de nutrição.
e) Ovos sujos, gretados, velhos ou anormais.

Artigo 288 - Aos feirantes é obrigatório:
a) Trazer em seu poder Certificado de Inspeção Sanitária - A (CIS-A) e carteira de saúde devidamente atualizada.
b) Usar durante a jornada de trabalho vestuário adequado, de cor clara.
c) Manter o mais rigoroso asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área ao seu redor.
d) Embrulhar alimentos em papel manilha ou similar, quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados.
e) Manter convenientemente protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com sua natureza, necessitem de proteção contra insetos, poeiras, perdigotos etc.
Parágrafo único - O Certificado de Inspeção Sanitária - A (CIS-A) do feirante é pessoal e intransferível, devendo ser renovada anualmente.

Artigo 289 - Além das exigências contidas neste capítulo, os feirantes, deverão observar, também no que couber, o disposto no Capítulo XXVI - "Do Comércio Ambulante de Alimentos" - deste Título.

CAPITULO XXVI - DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

Artigo 290 - O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:
a) Veículos, motorizados ou não, estando incluídos os "trailers", previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária competente.
b) Tabuleiros adequados com as dimensões máximas de 1 m x 0,60 cm (um metro por sessenta centímetros).

c) Cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios previamente submetido à aprovação da Autoridade Sanitária.
Parágrafo único - Os instrumentos/implementos a que se refere este artigo devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação.

Artigo 291 - Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente e acondicionados em invólucro ou recipientes devidamente rotulados.

Artigo 292 - As aves abatidas poderão ser dadas à venda exclusivamente em veículos frigoríficos, protegidos por invólucros impermeável e transparente devidamente rotulado, de modo a possibilitar, à autoridade sanitária, a constatação de sua procedência.

Artigo 293 - Somente será permitida a venda de pescado quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalações especiais que assegurem frigorificação adequada.
§1º - Nesta modalidade de venda, serão permitidos no interior dos veículos especiais, a evisceração, limpeza e o fracionamento do pescado.
§2º - O pescado eviscerado e/ou fracionado encontrado em contato direto com o gelo, em qualquer recipiente que o contenha, será sumariamente apreendido e inutilizado.

Artigo 294 - Somente será permitida a venda de refrescos e sorvetes em copo descartável de papel apropriado ou de plástico, bem como em recipientes de uso individual, oriundos de estabelecimentos industriais.
Parágrafo único - Os sorvetes solidificados deverão estar sempre acondicionados por unidade, em envoltórios apropriados.

Artigo 295 - As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e expostos à venda em tabuleiros ou em outro recipiente impermeável, previamente aprovado pela autoridade sanitária.
Parágrafo único - As frutas a serem vendidas para consumo imediato deverão ser descascadas, se for o caso, na presença do consumidor.

Artigo 296 - Os veículos empregados no comércio ambulante, devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os envoltórios.

Artigo 297 O pedido de Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS- A) bem como sua renovação, deverá ser dirigido à autoridade sanitária competente,acompanhado dos seguintes documentos:

a)Cópia da carteira de saúde e/ou atestado de saúde ocupacional e comprovante de vacinas.
b)Cópia da carteira profissional, cédula de identidade, CPF, comprovante de residência.
c)Certificado de Registro e Licenciamento do Veículo utilizado pelo comerciante ambulante em sua atividade, acompanhado do certificado de vistoria anual, devidamente atualizado. O veículo será inspecionado pela autoridade sanitária.
d)Cópia de certificado de capacitação do requerente em boas práticas de manipulação de alimentos emitido pela Prefeitura Municipal de Quissamã, através da Secretaria Municipal de Saúde, Coordenação de Vigilância Sanitária ou apresentação de certificado por participação do requerente em curso de boas práticas de manipulação de alimentos, com duração mínima de 4 horas e data de emissão, no máximo, 2 anos anteriores à solicitação.

§1º - A capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos será realizada pela PMQ/SEMSA/VISA em intervalos quinzenais, em local a ser definido previamente à realização de cada turma, que comportará no máximo 25 participantes, sendo prevista a possibilidade de realização de um número maior de capacitações para atender uma demanda maior em períodos de eventos, como Exposição Agropecuária e Festival de Verão.
§2º - É de responsabilidade dos ambulantes portarem a documentação a que se refere este artigo.
§3º - O Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A) do ambulante é pessoal, intransferível e obrigatória, devendo portá-la durante a jornada de trabalho e renová-la anualmente.

Artigo 298 - O local de estacionamento de ambulantes, quando permitido, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

Artigo 299 - Os ambulantes devem apresentar-se convenientemente trajados e calçados, em boas condições de asseio, sendo obrigatório o uso de jaleco e/ou blusa de manga, na cor clara, bonés, gorros ou outra proteção adequada para cabelo, evitando, também, o uso de adornos (ex: anéis, pulseiras, brincos, relógios e etc).

Artigo 300 - É expressamente proibido ao ambulante:

a)Vender bebidas alcoólicas para menores de dezoito anos.
b)Trabalhar alcoolizado.
c) Usar fogareiro na via pública.
d) Preparar ou manipular qualquer tipo de bebidas, alimento ou guloseima na via pública, com exceção das atividades licenciadas com esse fim, sendo obrigatório o uso de utensílios descartáveis, em veículos apropriados e aprovados pela autoridade sanitária.
e)O contato manual com os produtos não acondicionados sem uso de instrumento adequado para esse fim.
f)A utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e à venda de alimentos, para depósito de quaisquer mercadorias ou objeto estranhos à atividade comercial.
g)Embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas, papéis usados ou maculados e sacolas recicladas (coloridas).

CAPÍTULO XXVII- DOS LABORATÓRIOS OU OFICINAS DE PRÓTESE DENTÁRIA

Artigo 301 - Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica licenciados, somente poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou substituto habilitado.

Artigo 302 - Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica, além de instalações adequadas deverão manter em, prefeitas condições de higiene os aparelhos, instrumentos, vasilhames, e todos os meios necessários ao exercício de suas atividades.

Artigo 303 - O laboratório ou oficina de prótese odontológica, que não for utilizado exclusivamente pelo cirurgião-dentista, não poderá ter comunicação com o consultório dentário.

Artigo 304 - Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação, exceto se forem sócios ou proprietários.

CAPÍTULO XXVIII - CEMITÉRIOS, NECROTÉRIOS, LOCAIS DE VELÓRIO DE USO PÚBLICO, ATIVIDADES DE INUMAÇÕES, EXUMAÇÕES, TRANSLADAÇÕES E CREMAÇÕES

Artigo 305 - As agências funerárias, locais de velórios, necrotérios, cemitérios e crematórios ficam sujeitos à disposição desta Lei, no que couber e especificamente às disposições deste capítulo.

Artigo 306 - As agências funerárias do Município deverão dispor de uma sala destinada à preparação de cadáveres que deverá possuir:

I - Área mínima de doze metros quadrados com iluminação e ventilação suficiente.
II - Sistema de exaustão para a renovação do ar ambiente.
III - Paredes impermeabilizadas com azulejos de cor clara até a altura do teto.
IV - Teto liso de material resistente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização.
V - Piso cerâmico ou de material resistente que possibilite a higienização e desinfecção, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem, dotado de ralo rotativo e caixa sifonada.
VI - Mesa em alvenaria com área mínima de 2,50m2 (dois metros e cinqüenta centímetros quadrados), revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável, de formato que facilite o escoamento de líquidos.
VII - Recipientes com tampa e de tamanho suficiente para acondicionar líquidos cadavéricos, que deverá receber tratamento com cloro e ficar em espera no mínimo vinte e quatro horas antes de ser despejados na rede oficial coletora de esgoto.
VIII - Lavabo e/ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem da mesa, do piso e das paredes, sabão líquido e papel toalha.
IX - Recipiente adequado de tamanho suficiente com tampa, para o acondicionamento do lixo.
X - Alvará de autorização sanitária.

Artigo 307 - Fica terminantemente proibido o embalsamento e tamponamento de cadáveres nas agências funerárias.

Artigo 308 - Não será tolerada a permanência de cadáver nas agências funerárias por um período superior ao necessário para o preparo do mesmo.

Artigo 309- Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e disporem de:

I - Sala de vigília, com área não inferior a vinte metros quadrados.
II - Sala de descanso e espera proporcional ao número de salas de vigília.
III - Bebedouro de jato inclinado e guarda protetora, sendo a extremidade do local de suprimento de água localizado acima do nível de transbordamento.
IV - O bebedouro a que se refere o item anterior deverá estar fora do local destinado a velório.

Artigo 310- Os velórios e necrotérios deverão estar afastados em, no mínimo, três metros das divisas dos terrenos vizinhos.

Artigo 311 - Os necrotérios, salas de necropsia e anatomia patológica instaladas nos cemitérios deverão possuir:

I - Sala para necropsia, com área não inferior a dezesseis metros quadrados, dotada de:
a)Mesa para necropsia, feita ou revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável, em formato que facilite o escoamento de líquidos,;
b)b) Lavabo e/ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necropsia e do piso.
II - Câmara frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de oito metros quadrados.
III - Sala de recepção e espera.
IV – Crematório.
V - Tanque ou recipientes com tampa e de tamanho suficiente para acondicionar líquidos cadavéricos, que deverão receber tratamento com cloro e ficar em espera por, no mínimo, vinte e quatro horas antes de ser despejados na rede oficial coletora de esgoto;
Parágrafo único : Os necrotérios instalados nos hospitais deverão ter área mínima de 12 m^2 (doze metros quadrados), uma mesa em alvenaria com área mínima de 2,5m^2 (dois metros e cinqüenta centímetros quadrados), revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável, de formato que facilite o escoamento de líquidos, e local de fácil acesso no translado de cadáveres e de familiares.

Artigo 312 - Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do Poder Público Municipal, obedecendo às seguintes determinações:

I - Em regiões elevadas, na contravertente de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimento.
II - Em regiões planas a Autoridade Sanitária só poderá autorizar a construção dos cemitérios se não houver risco de inundação;
III - Nos casos dos incisos I e II o responsável pelo cemitério deverá fazer estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de dois metros;
IV - Deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de quinze metros quando houver redes de água, e por uma faixa de trinta metros, quando na região não houver redes de água.
V - As faixas mencionadas no inciso IV deverão ficar circunscritas pelos tapumes dos cemitérios.

Artigo 313 - Nos cemitérios, deverá haver:

I - Local para administração e recepção.
II - Depósito de materiais e ferramentas.
III - Vestiários e instalação sanitária para empregados.
IV - Instalações sanitárias para o público, separadas para cada sexo.

Artigo 314 – Os cemitérios deverão possuir, no mínimo, 20% (vinte por cento) de sua área total arborizada ou ajardinada.
§ 1º Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo.
§ 2º Nos cemitérios-parque poderá ser dispensada a destinação de área mencionada neste artigo.

Artigo 315- Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos.

Artigo 316 - Os projetos referentes à construção de crematórios deverão ser submetidos à prévia aprovação da Autoridade Sanitária.
Parágrafo único: Os projetos, que se referem ao artigo anterior, deverão ser acompanhados e aprovados pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente e pela Secretaria Municipal de Obras-Divisão de Urbanismo.

Artigo 317 - Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e sala de necropsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos nesta Lei.

Artigo 318- Os crematórios deverão dispor de áreas verdes em seu entorno, com área mínima de vinte mil metros quadrados.

TITULO IV - ENGENHARIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I - NORMAS GERAIS

Artigo 319 - Todo prédio destinado à habitação ou para fins comerciais ou industriais, deverá ser ligado às redes de abastecimento de água e de remoção de dejetos, quando a exploração dos respectivos sistemas for estadual, municipal ou concedida.
Parágrafo único - No caso de inexistência das redes de abastecimento de água e remoção de dejetos, fica o proprietário responsável pela adoção de processos adequados, observadas as normas estabelecidos pelo órgão sanitário.

Artigo 320 - Processar-se-ão em condições que não afetem a estética nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivo ou individual:
I - a coleta, a remoção, o destino e o acondicionamento do lixo;
II - o lançamento ao ar de substâncias estranhas, sob a forma de vapores, gases, poeiras ou qualquer substância incômoda ou nociva à saúde;
III - a drenagem do solo, como medida de saneamento do meio;
IV - o uso de piscinas;
V - a manutenção de áreas baldias;

Artigo 321 - As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis á proteção da saúde dos moradores e usuários.
§ 1º - As habitações, os estabelecimentos comerciais ou industriais, públicos ou privados, são obrigados atender aos preceitos de higiene.
§ 2º - Os projetos de construção de imóveis, destinados a qualquer fim, deverão prever os requisitos de que trata o presente artigo.
§3°- É obrigatório manter em perfeito estado de asseio e funcionamento as instalações de banheiro, lavabos, mictórios, pias, tanques, ralos, bebedouros, inclusive os sistemas hidráulicos de água potável a das servidas, torneiras, válvulas, bóias e todos os seus acessórios e pertences.

Artigo 322 - Os projetos de sistemas de abastecimento de água e coleta de esgotos, destinados a fins públicos ou privados, deverão ser elaborados em obediência às normas e especificações baixadas pelo órgão técnico encarregado de examiná-los,

sendo vedada a instalação de tubulações de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação da água potável.

Artigo 323 - A disposição de esgotos nas praias e nos corpos de água, bem como em áreas adjacentes ou de influência, só poderá ser feita de modo a não causar riscos à saúde.

Artigo 324 - Todo imóvel, qualquer que seja sua finalidade, deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente e dotado de dispositivos e instalações adequados, destinados a receber e a conduzir os despejos, devendo ser ligados à rede pública, salvo as exceções previstas em lei.
§ 1º - Para efeito deste artigo, excluem-se os edifícios cuja disposição dos telhados orientem as águas pluviais para o seu próprio terreno.
§ 2º - As águas pluviais provenientes de calhas e condutores das edificações deverão ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

Artigo 325 - A inspeção e a fiscalização no tocante à Engenharia Sanitária, Higiene Habitacional, Ambiental e à emissão do Certificado de Inspeção Sanitária serão realizadas sob supervisão técnica de Engenheiro.

CAPÍTULO II - PROMOÇÃO DA HIGIENE HABITACIONAL

Artigo 326 -Sem prejuízo da observância das normas gerais, é proibida a instalação de peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes, colocando em risco as unidades vizinhas.

Artigo 327 - É obrigatória a limpeza e a desinfecção de caixas de água e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas ser mantidas com perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre eles.

Artigo 328 - As caixas de água e cisternas deverão:

I - ser construídas e revestidas com materiais que não contaminem a água;
II - ter a superfície lisa, resistente e impermeável;
III - permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;
IV - ser protegidas contra inundações, filtrações e acesso de corpos estranhos;
VI - ter cobertura adequada;
VII - ser equipadas com torneira de bóia na tubulação de alimentação, à sua entrada, sempre que não se tratar de reservatórios alimentados por recalque;
VIII - ser dotadas de extravasador com diâmetro superior ao da canalização de alimentação, havendo sempre uma canalização de aviso, desaguando em ponto perfeitamente visível;
IX - ser providas de canalização de limpeza, funcionamento por gravidade ou por meio de elevação mecânica.

Artigo 329 - Não serão permitidos:

I - passagem de tubulações de água potável pelo interior de fossas, ramais de esgotos e caixas de inspeção de esgotos, bem como de tubulações de esgoto por reservatórios ou depósitos de água;
II - qualquer outro processo, instalação ou atividade que, a juízo da autoridade sanitária, possa representar riscos de contaminação de água potável.

Artigo 330 - A autoridade sanitária competente poderá determinar correções ou retificações, bem como exigir informações complementares, esclarecimentos e documentos, sempre que necessário ao cumprimento das disposições deste Regulamento e das Normas Técnicas Especiais;

Artigo 331 - Os poços freáticos ou tubulares poderão ser interditados e lacrados, desde que suas águas ofereçam risco de prejuízo à saúde, aplicando-se tal disposição também aos poços abertos para fins industriais ou agrícolas.
§ 1º. - A água deverá ser prévia e regularmente examinada por laboratório licenciado e credenciado, para a avaliação da potabilidade e qualidade, devendo o interessado, sempre que solicitado, apresentar a comprovação dos respectivos exames.
§ 2º. - Os poços deverão:
I - estar convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações, de forma a impedir, direta ou indiretamente, a poluição das águas;
II - estar fechados e dotados de sistema de sucção;
III - ter as paredes impermeabilizadas e estanques, de modo a evitar a infiltração das águas superficiais.
§ 3º. - Os poços que não preencherem as condições do presente artigo deverão ser aterrados até o nível do solo.

Artigo 332 - É obrigatória a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar estagnação das águas pluviais ou o seu transbordamento.

Artigo 333 - É vedado:
I - lançar águas pluviais de esgoto ou servidas para terrenos vizinhos ou adjacentes, sem adequado sistema de escoamento;
II - interligar instalações prediais internas com as de prédios situados em lotes distintos.

Artigo 334 - Nas edificações situadas em logradouros destituídos de coletores públicos de esgoto sanitário, será adotado, para tratamento dos esgotos domésticos, o sistema de fossa séptica, com instalações complementares.

Artigo 335 - As fossas sépticas, além do disposto neste Regulamento e em Normas Técnicas devem:

a) receber todos os despejos domésticos ou qualquer despejo de características semelhantes:
b) estar protegida contra a vazão de águas pluviais e de despejos industriais;
c) ter capacidade adequada ao numero de pessoas a atender;
d) ser construídas com material de durabilidade e estanqueidade;
e) ter facilidade de acesso;
f) estar localizada fora das edificações.
Parágrafo único – A fossa séptica que não preencher os requisitos necessários à sua utilização será aterrada por determinação da Fiscalização Sanitária.

Artigo 336 - Se, instada a vistoriar vazamentos e infiltrações capazes de causar insalubridade, a autoridade sanitária, não puder detectar a origem, poderá exigir laudo técnico, assinado por profissional habilitado, livremente escolhido pelas partes envolvidas.

Artigo 337 - Em prédios, conjuntos habitacionais ou condomínios, sempre que o vazamento ou as infiltrações pertencerem às partes comuns, será intimado o condomínio na pessoa do síndico, que providenciará os necessários reparos ou os consertos em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias; caso não haja condomínio registrado e legalizado, serão responsabilizados todos os condôminos.

Artigo 338 - Nos prédios de apartamentos residenciais não será permitido depositar materiais ou exercer atividades que, pela sua natureza, sejam prejudiciais à saúde e ao bem estar dos moradores e vizinhos.

Artigo 339 - É proibido o lançamento de efluentes de fossas e resíduos ou substâncias industriais de qualquer espécie, em cursos e captações de água, sem prévio tratamento.
Parágrafo único - As substâncias residuais nocivas à saúde serão obrigatoriamente sujeitas a tratamento que as tornem inócuas.

Artigo 340 - Os terrenos baldios serão convenientemente fechados, drenados e periodicamente limpos, sendo obrigatória a remoção ou o soterramento de latas, cascos e outros recipientes que possam conter água, assim como resíduos putrescíveis.

Artigo 341 - As chaminés de qualquer natureza terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem, os gases ou outros resíduos expelidos não venham a prejudicar as condições de saúde nem causem incômodo aos moradores e à vizinhança.
§ 1º. - A altura das chaminés não poderá ser inferior a 5 (cinco) metros do ponto mais alto das coberturas existentes num raio de 50 (cinquenta) metros e, no caso de impossibilidade do cumprimento dessa exigência, será obrigatória a instalação de aparelho fumívoro conveniente.
§ 2º - A autoridade sanitária poderá exigir, a qualquer tempo, a realização de obras que se tornarem necessárias à correção de irregularidades ou defeitos verificados na instalação ou utilização de chaminés.

Artigo 342 - Nos estabelecimentos industriais, será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaças e outros resultantes dos processos residuais e industriais.

TÍTULO V - INFRAÇÃO E PENALIDADES

Artigo 343 - Considera-se infração, para os fins deste Regulamento, a desobediência ou a inobservância ao disposto neste Código.

Artigo 344 - Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.
Parágrafo único: Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos de interesse da saúde pública.

Artigo 345 - São Infrações de natureza sanitária:

I - Falta de documento que comprove a regularidade sanitária.
Pena - advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da URMQ, apreensão e inutilização dos produtos, se for o caso.
II - Deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativos ao tipo de comércio.
Pena - multa de 2/3 (dois terços) a 12 (doze) vezes o valor da URMQ, apreensão e inutilização dos produtos, se for o caso.
III - Vender mercadorias não permitidas.
Pena - multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da URMQ, apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas.
IV - Não manter a limpeza do local ocupado.
Pena - advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da URMQ.
V - Falta de uniforme, uso incompleto, uso de uniforme em más condições de conservação e limpeza.
Pena - multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da URMQ
VI - Dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária.
Pena - multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da URMQ, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva.
VII - Utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens.
Pena - advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da URMQ.
VIII- Deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção da saúde.
Pena - multa de 2/3 (dois terços) a 20 (vinte) vezes o valor da URMQ, apreensão e inutilização, se for o caso, suspensão, impedimento, ou interdição temporária ou definitiva.
IX- Construir, instalar, ou fazer funcionar quaisquer estabelecimentos de interesse à saúde pública, sem registro, licença e autorizações dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais pertinentes.
Pena - multa de 8 (oito) a 12 (doze) vezes o valor da URMQ, e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento ou intervenção, conforme o caso.
X - Extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos ou produtos alimentícios, bem como utensílios ou aparelhos que

interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente.
Pena – multa de 2/3 (dois terços) a 20 (vinte) vezes o valor da URMQ, apreensão ou inutilização, se for o caso, podendo haver a interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro do licenciamento, da autorização, ou intervenção, conforme o caso.
XI - Fazer propaganda de produtos alimentícios contrariando a legislação sanitária.
Pena – multa de 8 (oito) a 12 (doze)vezes o valor da URMQ.
XII - Rotular produtos alimentícios contrariando as normas legais e regulamentares.
Pena – multa de 8 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da URMQ, inutilização e/ou interdição.
XIII - Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente.
Pena – interdição, cancelamento da licença e/ou multa de 14 (quartoze) a 20 (vinte) vezes o valor da URMQ.
XIV - Reaproveitar vasilhame de saneantes, seus congêneres, e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos.
Pena – apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa de 8 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da URMQ.
XV - Pôr à venda ou entregar ao consumo, produtos, cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas de validade, posteriores ao prazo expirado.
Pena – Apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença e/ou multa de 8 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da URMQ.
XVI - Descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros.
Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 12 (doze) vezes o valor da URMQ e/ou interdição.
XVIII - Fraudar, falsificar ou adulterar produtos de interesse à Saúde Pública.
Pena – apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, e multa de 14 (quatorze) a 20 (vinte) vezes o valor da URMQ.

Artigo 346 – As infrações sanitárias classificam-se em:

I – Leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante.
II – Graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante.
III – Gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Artigo 347 – São penalidades aplicáveis, isolada ou cumulativamente:

I – Advertência.
II – Multa.
III – Apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas.
IV – Suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva.
V – Denegação, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento.
VI – Intervenção.

Artigo 348 - A pena de multa nas infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária, consiste no pagamento de uma soma em dinheiro, fixada sobre o valor da Unidade de Valor Fiscal do Município (URMQ) na seguinte proporção:

I - As infrações leves, de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes.
II - As infrações graves, de 8 (oito) a 12 (doze) vezes.
III - As infrações gravíssimas, de 14 (quatorze) a 20 (vinte) vezes.

Artigo 349 - Nos casos de reincidência, as multas previstas neste Regulamento serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior, não excedendo o valor máximo de 20 (vinte) URMQ.

Artigo 350 - As penas previstas no art. 325 deste Regulamento, serão aplicadas pelas autoridades sanitárias competentes da Secretaria Municipal de Saúde, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.
Parágrafo único - Os representantes da Secretaria Municipal de Saúde, no exercício de funções fiscalizadoras, têm competência para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários expedindo intimações, impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhes é atribuída.

Artigo 351- São circunstâncias atenuantes:

I - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução de evento.
II - A errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente à incapacidade do agente para entender o caráter lícito de fato.
III - O infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado.

Artigo 352 - São circunstâncias agravantes:

I - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.
II - Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou emissão que contrarie o disposto na legislação sanitária.
III - Tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo.
IV - Ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública.
V - A reincidência do infrator.

Artigo 353 - Para os efeitos deste Código, ficará caracterizada a reincidência específica quando o infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração

TITULO VI - PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

CAPITULO I - TERMO DE INTIMAÇÃO

Artigo 354 - O termo da intimação é lavrado em 3 (três) vias, assinado pela autoridade sanitária municipal competente, sempre que houver exigência a fazer e desde que, por sua

natureza e a critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste Código.

Artigo 355 - A intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, o qual nunca excederá de 60 (sessenta) dias.

Artigo 356 - Mediante requerimento, o prazo concedido para o cumprimento da intimação poderá ser prorrogado pelo Chefe da Seção de Fiscalização Sanitária por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda de 90 (noventa) dias.

Artigo 357 - Expirado aquele prazo, somente a autoridade superior a que tiver autorizado à prorrogação poderá conceder nova prorrogação, em casos excepcionais e por justificado por motivo de interesse público, exposto em despacho fundamentado.I Esta nova prorrogação não poderá ultrapassar 90 dias, contados do tempo decorrido desde a data da ciência da intimação.

Artigo 358 - O Termo de Intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário, data e assinatura.
§1º - Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos serão expostos no verso da 1ª. via do Termo de Intimação pela autoridade competente.
§2º - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, da intimação ou do despacho que reduzir ou aumentar o prazo para sua execução, o intimado deverá ser cientificado por meio de carta registrada ou publicação na imprensa oficial.
§3º - A 2ª. via do Termo de Intimação, devidamente assinada pela autoridade sanitária, permanecerá em poder do intimado, nela sendo anotada a data e hora do ciente.

Artigo 359 - O processo constituído pelo Termo de Intimação, é encaminhado pelo Chefe da Seção de Fiscalização Sanitária quando:
I - Destinar-se ao arquivamento, em virtude do cumprimento integral das exigências no prazo concedido.
II - Houver, em tempo útil, pedido de prorrogação de prazo, que poderá ser concedido na forma mencionada no Art. 335 deste Regulamento.
III - Em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido, decorrido o prazo regulamentar para interposição de recursos, tenha sido lavrado o Auto de Infração.
IV - Por motivo justo e bem fundamentado tenha sido inutilizado.

Artigo 360 - Após ter esgotado o prazo do 1º Termo, bem como as prorrogações concedidas, é lavrado o Auto de Infração.

CAPITULO II - AUTO DE INFRAÇÃO

Artigo 361 - O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidade prevista neste Regulamento, devendo sempre indicar explicitamente, o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como dispositivo legal que o fundamenta.

Artigo 362 - Impõe-se o Auto de Infração quando:

I - Não forem cumpridas as exigências feitas no 1º Termo de Intimação dentro do prazo concedido pelo mesmo.

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

Artigo 363 – O Auto de Infração será lavrado em três vias, assinado pela autoridade competente, pelo autuado ou, na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade autuante com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2ª via.
Parágrafo único: Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta registrada ou por Edital, publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

Artigo 364 – O autuado terá o prazo legal de 15 (quinze) dias para interpor recurso escrito à autoridade sanitária municipal. Será o mesmo apreciado pelo Chefe da Seção de Fiscalização Sanitária, o qual emitirá parecer fundamentando, no prazo de 10 (dez) dias, opinando pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração.
§1º - No caso de manutenção, incide a penalidade indicada no Auto.
§2º - Em caso de sugerir o cancelamento do Auto de Infração, Chefe da Seção de Fiscalização Sanitária encaminhará o processo ao Diretor, o qual decidirá sobre o mesmo.
§3º - Expirado o prazo regulamentar de 15 (quinze) dias, sem interposição do recurso, será o Auto de Infração julgado à revelia, autorizando a imediata incidência da penalidade.

Artigo 365 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Artigo 366 - As multas impostas sofrerão redução de vinte por cento, caso o infrator efetue pagamento dentro do prazo de vinte dias contados da data da ciência de sua aplicação O pagamento implicará na desistência tácita do recurso.

Artigo 367 – Da decisão condenatória caberá recurso, no prazo de 20 (vinte) dias, de sua ciência ou publicação ao:
I - Diretor do Departamento de Fiscalização, qualquer que seja a penalidade aplicada e das decisões deste.
II - Secretário Municipal de Saúde, em última instância, e somente quando se tratar das penalidades previstas nos incisos IV, V e VI do Artigo 326 deste Código.

Artigo 368 – O infrator tomará ciência das decisões das autoridades sanitárias:
I – Pessoalmente, ou por seu procurador, à vista do processo ou
II – Mediante notificação, que poderá ser feita por carta registrada, ou através da imprensa oficial, considerando-se efetivada 5 (cinco) dias após a publicação.

Artigo 369 – As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 5 (cinco) anos.
§1º - A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato da autoridade competente, que objetiva a sua apuração e conseqüente imposição de pena.
§2º - Não ocorre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Artigo 370 – Os prazos mencionados no presente Regulamento correm ininterruptamente.

Quissamã - RJ
APROVADO
Em, 02 / 12 / 2010
Em Turno único
Nilton Pinto
Presidente

Publicado no Jornal
O DEBATE
Em, 16 / 12 / 2010
Edição 7336
Ass.:
Rosemery de Souza
Assessora Técnica ATI
Matr.: 207

Av. Francisco de Assis Carneiro da Silva, Nº 497 - Alto Alegre
Quissamã - RJ - (22) 2768-1020 - 2768-1024