CÂMARA MUNICIPAL
DOIS IRMÃOS - RS
PROTOCOLO
EM : 02 / 12 / 2002
HORA : 16:50
ASS ;

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS IRMÃOS

GABINETE DO PREFEITO

LEI Nº 1.971/2002

"DISPÕE SOBRE O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE DOIS IRMÃOS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

JUAREZ STEIN, Prefeito Municipal de Dois Irmãos, RS, no uso das atribuições que me são conferidas pela Lei Orgânica Municipal vigente,

FAÇO SABER, que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte

L E I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

TÍTULO I

Art. 1º - Este Código regula e consolida as normas concernentes a vigilância sanitária de competência do Município de Dois Irmãos.

Art. 2º - Incumbe ao Município a efetivação de medidas necessárias à promoção, proteção e recuperação da saúde pública e é dever do indivíduo acatar e cumprir as medidas medico sanitárias impostas pela autoridade competente.

Art. 3º - Sem prejuízo de outras atribuições que lhe sejam atribuídas, compete a Secretaria Municipal da Saúde, Assistência Social e Meio Ambiente - SMS:

a) Concretizar medidas médico-sanitárias, objetivando a promoção, proteção e recuperação da saúde;

b) Promover, orientar e coordenar estudos de interesse da saúde pública;

c) Exercer o poder da política sanitária no Município.

Art. 4º - Para cumprir as disposições da presente Lei, o Município poderá celebrar convênios com órgãos federais ou estaduais ligados a saúde pública.

CAPÍTULO I
DA HIGIENE DA ALIMENTAÇÃO

Art 5º - A Secretaria Municipal da Saúde, Assistência Social e Meio Ambiente - SMS providenciará, planejará e coordenará, no Município, os meios de controle higiênico da

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

alimentação, visando assegurar, através de ações de educação, assessoramento e correção, a obtenção e o consumo de alimentos que satisfaçam aos requisitos sanitários e nutritivos.

§ 1º- A SMS integrar-se-á com os demais órgãos públicos, municipais, estaduais, federais, autarquias, paraestatais e privadas que exerçam, direta ou indiretamente, atribuições relacionadas com o problema da alimentação, encarado em suas múltiplas relações com a agricultura, a pecuária, a indústria, o comércio, a armazenagem e outras atividades correlatas.

§ 2º- A SMS estimulará e prestará assistência técnica às instituições privadas, especialmente às associações de classe, interessadas na execução do autocontrole da higiene da alimentação.

Art 6º - A SMS promoverá investigações e inquéritos epidemiológicos, visando ao conhecimento da magnitude do problema e às características epidemiológicas das doenças transmitidas pelos alimentos, objetivando, através de estudos e pesquisas, a adequação das medidas de controle.

Art 7º - A SMS fará observar os padrões estabelecidos pelos órgãos competentes para orientação dos problemas referentes à alimentação e à adequada execução das medidas ligadas ao controle higiênico dos alimentos.

SEÇÃO I
DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art 8º -Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo, alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - estejam em perfeito estado de conservação;

II - por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, depósito, distribuição, venda e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;

III - sejam provenientes de ou se encontrem em estabelecimentos licenciados pelo órgão competente;

IV - Obedeçam às disposições da legislação federal e estadual vigentes relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art 9º - São considerados impróprios para o consumo, os alimentos que:

I - contiverem substâncias venenosas ou tóxicas em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;

II - transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenham sido estabelecidos limites de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido;

III - contiverem parasitos patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

IV - contiverem parasitos que indiquem a deterioração ou defeito da manipulação, acondicionamento ou conservação;

V - sejam compostos, no todo ou em parte, de substâncias em decomposição;

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

VI - estejam alterados por ação de causas naturais, tais como umidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitos, tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

VII - por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em quaisquer das circunstâncias em que tenham sido operados, da origem ao consumidor;

VIII - tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que os tenha tornado potencialmente perigosos à saúde;

IX - sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate ou de animal enfermo, excetuados os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;

X - tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;

XI - sendo destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido processo de cocção, estejam expostos à venda sem a devida proteção;

XII – estejam estocados ou expostos ao consumo em temperatura imprópria a sua conservação.

Art 10 - São considerados adulterados os alimentos privados, total ou parcialmente, dos princípios alimentícios característicos do produto, modificados por substituição ou adição de outras substâncias que lhes alterem a qualidade, o valor nutritivo ou a coloração e que possam dissimular alterações, defeitos de elaboração ou a presença de matéria-prima de deficiente qualidade.

Art. 11 - São considerados falsificados os alimentos que tenham a aparência e caracteres gerais de um produto legítimo ou genuíno, protegido por marca registrada, e assim se denominem sem que procedam de seus verdadeiros fabricantes.

Art. 12 - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I - provierem de estabelecimento não licenciado pelo órgão competente, quando for o caso;

II - não possuírem registro no órgão competente, quando a ele sujeitos;

III - não estiverem rotulados, quando obrigados à exigência, ou, quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;

IV - estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;

V - não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, peso, requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto especificados no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou àqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado, ou, ainda, às especificações federais pertinentes ou na sua falta às dos regulamentos estaduais concernentes ou às normas e padrões internacionalmente aceitos, quando ainda não padronizados.

VI - não apresentarem informações relativas a data de fabricação, prazo de validade, lote, se for o caso ou ainda os alimentos cujo prazo de validade tenha vencido;

VII - Alimentos com prazo de validade vencido.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

SEÇÃO II
DA PROTEÇÃO AOS ALIMENTOS

Art. 13 - Em todas as fases de seu processamento, das fontes de produção até o consumidor, o alimento deve estar livre e protegido de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

§ 1º - os produtos, substâncias, insumos ou outros devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária e se apresentarem em perfeitas condições de consumo ou uso;

§ 2º - os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de deteriorações.

Art. 14 - Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 15 - Em todas as fases de seu processamento, os alimentos, substâncias ou outros, não devem entrar em contato com equipamentos, utensílios, recipientes e embalagens susceptíveis de contaminá-los em nível prejudicial à saúde do consumidor.

§ 1º - os alimentos enlatados, uma vez aberto o invólucro, devem ser transferidos para outro recipiente adequado.

§ 2º - é proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

§ 3º - os utensílios, recipientes e equipamentos que tenham entrado em contato com alimentos crus, não devem entrar em contato com alimentos cozidos, a menos que entre uma utilização e outra, sejam devidamente lavados e desinfetados.

Art. 16 - Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido, tanto quanto possível, o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art.17 - A dessecação ou a desidratação de alimentos deve ser realizada em estufas, câmaras e outras aparelhagens, segundo métodos e técnicas previamente aprovadas pelo órgão competente.

Parágrafo único: permite-se a dessecação de certos alimentos ao ar livre, enquanto não houver outra técnica industrial adequada e economicamente viável, desde que autorizado pela SMS.

Art. 18 - No armazenamento, transporte, exposição e venda, os gêneros alimentícios devem ser obrigatoriamente protegidos por invólucros próprios e adequados.

§ 1º - no acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa de papéis ou filmes impressos, não importando se destine ou não o alimento a ser cozido, lavado ou desinfetado antes de sua ingestão.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

§ 2º - os gêneros alimentícios que, por força de sua consistência ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros, devem ser obrigatoriamente abrigados em dispositivos adequados a evitar contaminação, e serão manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto das mãos.

§ 3º - a sacaria, utilizada no acondicionamento de alimentos, deve ser, preferentemente, de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos.

Art. 19 - Os alimentos embalados devem ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados ou estantes, ou ainda, dependurados em suportes.

Art. 20 - Os alimentos a granel podem ser depositados, armazenados ou acondicionados em silos, tanques e outros recipientes industriais, bem como em barris, tulhas e outros recipientes, observadas as exigências deste regulamento.

Art. 21 - Os alimentos pulverulentos e granulados, embalados ou não, e os produtos enlatados devem ser armazenados ou depositados em locais secos, iluminados e ventilados, evitando-se condições que permitam a condensação de umidade sobre a superfície.

Parágrafo único: as dependências de armazenamento ou depósitos de produtos pulverulentos ou granulados devem sofrer limpeza sempre que necessário, de modo a serem mantidos em perfeitas condições de higiene, sem a utilização de água, a qual só será empregada estando as dependências desocupadas.

Art. 22 - No armazenamento, depósito, acondicionamento e exposição:

a) os alimentos crus não devem contatar diretamente com alimentos que possam ser consumidos sem lavagem, desinfecção ou cozimentos prévios;
b) os alimentos que desprendem odores acentuados devem ser separados dos demais;
c) os produtos embalados não podem estar juntos com produtos não embalados.

Art. 23 - Os alimentos susceptíveis de permitir o rápido e progressivo crescimento de microorganismos infecciosos ou toxigênicos devem ser mantidos continuamente em temperatura inferior a 7ºC (sete graus centígrados) exceto quando for o caso, durante o tempo estritamente requerido pela tecnologia industrial específica, preparação culinária ou ao serem servidos.

§ 1º - O tempo de permanência à temperatura ambiente dos produtos, ou insumos crus ou cozidos, que contenham em sua formulação carnes, pescado, ovos, leite e outras substâncias de origem animal ou seus derivados, deve ser o mínimo necessário à elaboração, preparação ou entrega ao consumidor e, quando em exposição para venda, devem ser mantidos em temperatura abaixo de 7ºC (sete graus centígrados) ou acima de 60ºC (sessenta graus centígrados).

§ 2º - As saladas que contenham em sua formulação produtos, substâncias ou insumos crus ou cozidos a que se refere o presente artigo, devem ser preparados sob estritas condições de higiene com os referidos ingredientes previamente refrigerados e o produto elaborado mantido em temperatura abaixo de 7ºC (sete graus centígrados) até a sua entrega ao consumidor.

§ 3º - Os sanduíches estão sujeitos às disposições deste artigo.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

Art.24 - Os alimentos congelados devem ser mantidos em temperatura inferior a -18ºC (dezoito graus centígrados negativos).

Parágrafo único: Não poderão ser congelados e assim comercializados alimentos que por sua natureza ou especificação do fabricante devam ser comercializados resfriados.

Art.25 - Os alimentos congelados serão descongelados, quando necessário:

a) utilizando instalações com temperatura de 7ºC (sete graus centígrados), ou menos, e umidade controlada;

b) utilizando água potável e corrente a temperatura de 21ºC (vinte e um graus centígrados), ou menos, de preferência em embalagem impermeável;

c) utilizando o método direto de cozimento;

d) utilizando qualquer outro método julgado satisfatório pela autoridade sanitária.

Parágrafo único: O alimento congelado, uma vez descongelado, não poderá ser novamente refrigerado ou congelado.

Art. 26 - O cozimento dos alimentos deve ser feito mediante processo ininterrupto, objetivando assegurar seja atingida uma temperatura interna nunca inferior a 60ºC (sessenta graus centígrados), mantida por tempo compatível a não ocasionar diminuição da qualificação comercial do produto.

Art. 27 - Na elaboração de massa e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, é expressamente proibida a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras.

Parágrafo único: Os recheios para pastéis, empadas e produtos afins devem ser utilizados no mesmo dia de sua preparação, observadas as demais exigências deste regulamento.

Art.28 - É obrigatória a substituição da gordura ou do óleo de frituras em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

Art.29 - É proibido fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios.

SUBSEÇÃO I
DAS CARNES, DERIVADOS E SUBPRODUTOS COMESTÍVEIS

Art. 30 - Somente podem ser expostas à venda, entregues ao consumo ou empregadas na elaboração de derivados e subprodutos comestíveis, as carnes e vísceras de animais de abate:

I - proveniente de animais abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados pela autoridade competente;

II - submetidas a processos adequados de tratamento pelo frio no próprio estabelecimento de abate e assim transportadas e mantidas nos estabelecimentos de consumo, em temperatura interna igual ou inferior a 7ºC (sete graus centígrados).

Art.31 - É proibido aos aviários e outros pequenos animais vivos, tanto o abate, como venda destes animais abatidos.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

Art.32 - O fracionamento de carnes e vísceras em geral, para sua comercialização, no estado cru, constituem atividade privativa dos açougues, entrepostos e indústrias de carnes ou matadouros.

§ 1º - A venda de carnes e vísceras nas feiras livres, inclusive de aves e pequenos animais, somente é tolerada quando observadas as exigências específicas mínimas deste regulamento.

§ 2º - A entrega de carnes e vísceras a domicílios só é permitida quando realizada sob a responsabilidade de açougues e entrepostos de carnes, devendo a mercadoria estar fracionada e endereçada antecipadamente à saída do estabelecimento e acondicionada em recipiente que satisfaça às condições sanitárias e higiênicas e a conserve em temperatura adequada.

Art. 33 - As carnes e vísceras de animais de abate não podem ficar em contato direto com gelo sob qualquer pretexto, sendo sumariamente apreendidas quando assim encontradas, ficando os infratores sujeitos às demais penalidades previstas nesta Lei.

Art.34 - As carnes e vísceras devem ser armazenadas, depositadas ou transportadas suspensas em ganchos, de sorte a não sofrerem compressões recíprocas ou das paredes, excetuando-se:

a) as carnes e vísceras congeladas e devidamente embaladas, as quais podem ser estivadas;

b) as carnes de aves e pequenos animais de abate, e ainda as vísceras, desde que refrigeradas e embaladas por peças ou acondicionadas em pequenos recipientes ou compartimentos aprovados pela autoridade sanitária;

c) as pequenas frações de carnes e vísceras, dispostas em prateleiras ou bandejas no interior dos compartimentos de depósito, exposição, venda ou quando da entrega a domicílio.

Art.35 - Aplicam-se aos respectivos derivados e subprodutos comestíveis as disposições referentes às carnes que lhes forem aplicáveis, resguardadas, no entanto, as indicações condicionadas pelas peculiaridades de cada produto e as normas federais em vigor.

Art.36 - Os açougues deverão manter permanentemente no local cópias das notas fiscais de compra das carnes, vísceras ou derivados para fins de fiscalização e verificação da procedência das mesmas.

Parágrafo único: as carnes, vísceras e derivados, encontrados no local sem a respectiva nota fiscal serão passíveis de apreensão e/ou inutilização, a juízo da autoridade sanitária.

SUBSEÇÃO II
DO PESCADO

Art. 37 - Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo, alimentos próprios para tal finalidade, empregados na elaboração de derivados e subprodutos comestíveis, pescado que não tenha sido capturado em águas contaminadas ou poluídas em nível susceptível de prejudicar a saúde do consumidor, nem recolhido já morto.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

Parágrafo único: As disposições deste regulamento e, em especial, as deste artigo, são extensivas às algas marinhas, outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

Art. 38 - O pescado "in natura", eviscerado ou não, é considerado:

a) pescado fresco: quando dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo anterior de conservação, exceto a ação contínua do gelo, na proporção de 30% (trinta por cento) do peso da mercadoria;

b) pescado resfriado: quando devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5ºC e -2ºC (meio grau centígrado negativo e dois graus centígrados negativos) em câmara ou dispositivo frigorífico;

c) pescado congelado: quando submetido a processo industrial adequado de congelamento, em temperatura não superior a -25ºC (vinte e cinco graus centígrados negativos) e, posteriormente, mantido em câmara ou dispositivo frigorífico, até a sua entrega ao consumidor, em temperatura não superior a -18ºC (dezoito graus negativos).

Parágrafo único: O pescado, uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

Art.39 - As operações de descamação ou esfola, evisceração ou filetagem do pescado devem ser realizadas exclusivamente nas dependências de peixarias, entrepostos e indústria de pescado e barcos pesqueiros.

Art.40 - A industrialização e o comércio de derivados e subprodutos comestíveis do pescado deve obedecer aos preceitos deste regulamento no que couber, resguardadas, no entanto, as indicações condicionadas pelas peculiaridades de cada produto e as normas federais em vigor.

Art.41 - É permitida a venda de pescado, fora dos recintos de peixarias, indústrias e entrepostos de pescados, nos seguintes casos e condições:

a) "in natura", o pescado fresco, quando realizada por pescador profissional devidamente matriculado no órgão competente, devendo o gelo representar, no mínimo 30% *(trinta por cento) do peso da mercadoria*;

b)"in natura", descamado ou esfolado, eviscerado ou filetado, resfriado ou congelado, tolerada a comercialização nas feiras-livres, desde que observadas as exigências específicas mínimas deste regulamento;

c) pré-embalado e congelado, devidamente rotulado e oriundo do estabelecimento industrial licenciado, desde que mantidos em dispositivos congeladores fixos ou semifixos, de funcionamento automático quanto à produção de frio adequado, em estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios e outros, observadas as demais exigências regulamentares e a critério do órgão competente.

Art.42 - A entrega de pescado a domicílio só é permitida quando sob encomenda e realizada pelos estabelecimentos do ramo, devendo estar acondicionado em recipiente que o mantenha em temperatura adequada.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

SUBSEÇÃO III
DOS OVOS

Art. 43 - Só podem ser industrializados ou comercializados ovos frescos ou conservados pelo frio, nas condições previstas na legislação pertinente.

§ 1º - Os ovos provenientes de outras aves, que não as galinhas, devem ser vendidos com a declaração expressa da espécie do animal.

§ 2º - É terminantemente proibido usar para a conservação dos ovos quaisquer processos ou substâncias que lhes possam transmitir propriedades prejudiciais.

Art.44 - Os depósitos, câmaras e dispositivos frigoríficos, onde se guardem ou armazenem ovos e quaisquer veículos para o seu transporte, devem ser limpos, livres de carnes, hortaliças ou produtos outros que, por sua natureza, lhes possam transmitir odores ou sabores estranhos.

§ 1º - Os ovos expostos à venda devem ser acondicionados em caixas apropriadas ou embalagens especiais e devidamente protegidos dos raios solares diretos.

§ 2º - Os ovos que tenham sofrido conservação pelo frio devem ser armazenados ou expostos em dispositivos que os mantenham em temperatura inferior a 7ºC (sete graus centígrados).

Art.45 - É proibida a industrialização e a comercialização para fins de alimentação humana, de ovos retirados de chocadeiras, qualquer que seja o tempo de sua permanência nas mesmas.

Art.46 - Os produtos alimentícios e preparações culinárias contendo ovos somente poderão ser comercializados ou servidos quando a referida matéria-prima ou o produto final tenha sido submetido a tratamento adequado.

Art.47 - Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura, e nas quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos, não podem destinar sua produção às indústrias ou ao comércio, ficando interditados até que provem, com documentação fornecida pela autoridade competente, que cessou a zoonose e que dela estão livres.

Parágrafo único: Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrem naquelas condições, toda a região ficará interditada.

SUBSEÇÃO IV
DO LEITE E LATICÍNIOS

Art. 48 -A conservação do leite "in natura" será feita por meio do emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite esterilizado.

Art.49 - O leite para consumo direto da população será obrigatoriamente pasteurizado em usinas de beneficiamento licenciadas pelo órgão competente.

Art. 50 - O leite pasteurizado será dado a venda para o público, envasado em embalagens não reutilizáveis, fechados mecanicamente e de forma inviolável e trazendo

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

consignado o tipo de leite, nome e domicílio do estabelecimento beneficiador, o dia da semana do envasilhamento e sua validade.

Parágrafo Único - Durante o transporte e nos locais de venda até sua entrega ao consumidor, o leite deve ser mantido em temperatura não superior a 7ºC (sete graus centígrados) e, quando preparado para ser servido quente, mantido acima de 60ºC (sessenta graus centígrados).

Art.51 - É proibida a abertura das embalagens originais para a venda fracionada do leite, salvo quando destinado ao consumo imediato, nos estabelecimentos que sirvam refeições.

Art.52 - A entrega de leite pasteurizado a domicílio ou o seu comércio ambulante será permitido sob as seguintes condições:

a) fornecimento na embalagem original, sendo expressamente proibido o seu fracionamento;
b) rigorosa observância às demais disposições deste regulamento.

Art. 53 - É proibida a venda, para consumo direto da população, de creme de leite, laticínios, produtos elaborados à base de leite ou laticínios, incluindo sorvetes, que não tenham sido submetidos, ou a sua matéria-prima, a processo de pasteurização ou tratamento térmico aprovados pela autoridade competente.

Art. 54 - Será interditada a propriedade rural, pelo órgão competente e para efeito do aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verifique qualquer surto de doença transmissível que justifique a medida.

Parágrafo único: A interdição será mantida até que a autoridade competente certifique a cessação das condições que a movimentam.

Art.55 - Na preparação de sorvetes, somente será usada água filtrada ou beneficiada por outro processo aprovado pelo órgão competente, devendo seus ingredientes se apresentarem em perfeitas condições de consumo.

Parágrafo único: os sorvetes devem ser, obrigatoriamente, pasteurizados mediante processo aprovado pelo órgão competente.

SUBSEÇÃO V
DOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E DAS MASSAS ALIMENTÍCIAS

Art. 56 - Nas atividades de produção de pães e produtos de confeitaria, devem ser observadas as seguintes exigências:

a) uso de fermentos selecionados, de pureza comprovada por laboratório oficial, sendo proibida a fermentação obtida pelas "iscas" de massas;
b) acondicionamento dos produtos de fabricação e sua proteção contra contaminações.

Art.57 - Na comercialização de pães, produtos de panificação e confeitaria, constitui obrigatoriedade a obediência às seguintes normas:

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

a) cada unidade de pão e demais produtos, independentemente de forma, peso, tipo ou finalidade, quando destinada à exposição e/ou venda em local que não seja a própria firma produtora, ao sair deste estabelecimento deve estar acondicionada em invólucro fechado e rotulado na forma deste regulamento;

b) no fornecimento a granel, os pães e demais produtos de panificação e confeitaria devem estar acondicionados, também, em envoltório proporcional, nas mesmas condições exigidas na alínea anterior;

c) a exposição de pães e demais produtos destinados ao consumo, em qualquer estabelecimento, será feita sempre em vitrinas e sua venda efetuada envolvidos em papel, ou contidos em sacos de papel ou plástico.

Art.58 - A secagem de massas alimentícias e produtos congêneres deve ser feita de acordo com especificações previamente aprovadas pela SMS ou demais órgãos competentes.

§ 1º - As massas, durante a operação de secagem, deve ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras, revestidas com material impermeável;

§ 2º - As massas alimentícias estão sujeitas às demais disposições referentes aos produtos de panificação e confeitaria.

SUBSEÇÃO VI
DOS REFRESCOS E/OU REFRIGERANTES

Art.59 - Os sucos, extratos, essências, xaropes e aditivos utilizados na preparação de refrescos e/ou refrigerantes ou vendidos em espécie, devem obedecer às exigências previstas na legislação em vigor e às deste regulamento que lhes forem aplicáveis.

Parágrafo único: A água utilizada no preparo de refrescos e/ou refrigerantes deve ser filtrada ou beneficiada por outro processo aprovado pelo órgão técnico competente, sendo permitida a gaseificação exclusivamente pelo CO_2 (dióxido de carbono).

Art.60 - Os refrescos preparados para consumo imediato, à vista do consumidor, quando contiverem corantes artificiais, essências naturais ou artificiais e quando de fantasia ou artificiais, tal condição deve constar em cartazes ou dizeres colocados em local visível e junto ao produto.

Art.61 - Na preparação de caldo de cana para consumo, imediato ou não, devem ser observadas as seguintes exigências:

a) a cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem em água corrente, a fim de ser separada qualquer substância estranha;

b) o caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em aparelhos refrigeradores e coadores;

c) só será permitida a utilização de cana raspada e em condições satisfatórias de consumo;

d) a estocagem e a raspagem de cana devem ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente licenciado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

e) os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até sua remoção, após encerramento das atividades comerciais diárias ou sempre que se fizer necessário.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

SUBSEÇÃO VII
DOS PRODUTOS LIQUIDIFICADOS

Art.62 - Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos "in natura", com ou sem adição de matéria-prima alimentar, devem ser, obrigatoriamente, de preparação recente, para consumo imediato.

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

§ 2º - É proibido o emprego de leite não pasteurizado que tenha sido fervido e refrigerado.

§ 3º - É expressamente proibido o uso de água, bem como a adição de quaisquer substâncias estranhas às matérias-primas necessárias à preparação dos produtos a que se refere este artigo.

§ 4º - É proibido o uso do gelo em contato direto com produtos liquidificados.

SUBSEÇÃO VIII
DAS FRUTAS, HORTALIÇAS E COGUMELOS

Art.63 - Durante o transporte, as frutas e hortaliças devem estar ao abrigo de poeiras e sujidades e, ainda, protegidas dos raios solares diretos.

Art.64 - Frutas e hortaliças "in natura" devem ser armazenadas ou depositadas em local fresco e bem-ventilado, dispostas sobre estrados que permitam a circulação do ar.

Art.65 - As frutas e hortaliças utilizadas nos estabelecimentos industriais e comerciais para elaboração de produtos alimentícios e confecção de refeições, respectivamente, devem sofrer prévia limpeza e, a critério da autoridade sanitária, desinfecção por método previamente aprovado.

Art.66 - Na exposição ou venda, as frutas e hortaliças devem estar protegidas de poeiras, sujidades, insetos, manuseio por parte dos compradores ou outras contaminações e da ação direta dos raios solares.

§ 1º - As frutas descascadas ou fracionadas devem ser mantidas, obrigatoriamente, em invólucros ou recipientes e dispositivos fechados que assegurem a devida proteção.

§ 2º - É proibida a venda ambulante ou em feiras-livres de frutas descascadas ou fracionadas, tolerado, a critério da autoridade sanitária, o fracionamento das que serão, obrigatoriamente, cozidas antes de sua ingestão.

Art. 67 - É proibido expor à venda, bem como o seu aproveitamento para preparação de produtos industriais ou culinários:

a) frutas que não tenham atingido o grau de evolução do tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie, variedade e uso, ou ainda, grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas;

b) frutos passados, fermentados, putrefeitos ou, em determinadas ocasiões, a juízo da autoridade sanitária, os procedentes de localidades onde grassem doenças transmissíveis;

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

c) hortaliças que não tenham atingido o grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento de tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade e uso, mal conservadas ou procedentes de localidades onde grassem doenças transmissíveis;

d) frutas e hortaliças danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica, que lhes afete a aparência, ou infectadas por parasitos, fungos e microorganismos causadores de danos ou deteriorações.

Art. 68 - A venda de cogumelos comestíveis, quando provenientes de viveiros especiais, só será permitida se inspecionados por autoridade competente.

§ 1º - os estabelecimentos devem ser registrados na unidade sanitária da jurisdição.

§ 2º - é proibido, sob pena de inutilização imediata, o comércio de cogumelos por vendedores ambulantes, feiras-livres e afins.

SUBSEÇÃO IX
DOS DEMAIS ALIMENTOS, INSUMOS OU SUBSTÂNCIAS OUTRAS

Art.69 - A água, utilizada nos alimentos, na bebida e limpeza dos estabelecimentos, equipamentos, utensílios e recipientes, deve satisfazer aos requisitos de potabilidade.

Art.70 - O gelo destinado a ser consumido diretamente nas bebidas ou e contato com alimentos, deve apresentar, após fusão, as características de água potável.

Parágrafo único: O gelo deve ser fabricado ou preparado em formas, maquinaria e outros dispositivos de material inócuo e inatacável, devendo ser desenformado, armazenado, transportado, depositado e mantido em condições de higiene.

Art.71 - Os demais alimentos, insumos e substâncias outras, não expressamente mencionadas nesta Lei, estão sujeitos às disposições do mesmo em tudo o que lhes for aplicável a às da legislação específica.

SEÇÃO III
DO PESSOAL

Art.72 - Pessoas que constituam fontes de infecções de doenças transmissíveis por alimentos, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfoliativas, somente podem lidar com alimentos quando, a juízo da autoridade sanitária, dessa atividade não decorra risco à saúde pública ou inconvenientes de outra espécie para os consumidores.

Parágrafo único: De modo especial, não podem lidar com alimentos as pessoas:

a) acometidas de febre tifóide, paratifo A ou B, enterite infecciosa (salmonelose), disenteria, hepatite infecciosa ou escarlatina, ou suspeitas de serem portadoras dessas doenças;

b) acometidas de tuberculose transmissível ou suspeita de serem portadoras dessa doença;

c) acometidas de doenças de pele transmissível ou suspeitas de serem portadoras de doença desse gênero;

d) exercendo, concomitantemente, outra atividade, em virtude da qual possam tornar-se portadoras de agentes transmissíveis para os alimentos.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

Art.73 - Devem ser afastadas das atividades industriais e comerciais de alimentos, por iniciativa própria ou do responsável pelo estabelecimento, ou por exigência da autoridade sanitária, as pessoas que se apresentarem com manifestações febris ou cutâneas, principalmente supurações na pele, ou ainda, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica, por escrito, expedida pela unidade sanitária da jurisdição.

Art.74 - As pessoas que manipulem alimentos não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores e, em especial:

a) devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;

b) quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado, o qual, para o mesmo estabelecimento ou atividade, será uniformizado de acordo com a natureza dos serviços;

c) quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos;

d) devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tenham tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente, após a utilização do gabinete sanitário;

e) quando contatarem diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pintura;

f) não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e desde que não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;

g) devem ter cobertos com curativos impermeáveis os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes durante o serviço;

h) não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes, nos locais onde se encontrem alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais e desde que após a prática lavem as mãos cuidadosamente;

i) não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;

j) ao empregado-caixa incumbe receber diretamente dos fregueses a moeda ou papel-moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, nas mesmas condições, o troco porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro.

Art.75 - É proibido a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento de alimentos.

§ 1º -Excetuam-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrega de mercadorias, conserto ou visita sanitária sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando, todavia, sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

§ 2º - Excetuam-se também, aquelas pessoas que solicitarem, aos responsáveis por tais recintos, visita ao local de manipulação estando, nesse caso, sujeitos às disposições especificadas em seção própria deste regulamento

SEÇÃO IV
DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

Art.76 - As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, venda e outras quaisquer situações, não devem interferir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

I - o material empregado deve ser inodoro e não conter, em sua constituição e revestimento, substâncias consideradas nocivas;

II - o formato deve permitir a fácil higienização e escoamento do material, as bordas e cantos arredondados, sem ângulos agudos, com superfícies lisas e contínuas e, quando for o caso, com facilidades para desmontagem, remontagem e higienização interna;

III - o equipamento que não possa ser removido com facilidade deve situar-se de modo a permitir a limpeza das partes em relação com o piso e paredes da dependência, ou, então, ser justaposto aos mesmos sem solução de continuidade;

IV - o material das superfícies que entrem em contato com os alimento deve ser resistente à corrosão sob condições normais de trabalho, liso, impermeável e não absorvente;

V - quando destinados à guarda ou depósito de alimentos, outros utensílios, recipientes e acessórios ou resíduos, devem ser providos de dispositivos que os mantenham fechados;

VI - as partes e o todo devem ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento, não podendo as superfícies apresentar defeitos que alterem a sua continuidade e permitam a deposição de resíduos das operações;

VII - o lubrificante, caso necessário o seu emprego, não pode contaminar os produtos;

VIII - os espaços internos das estruturas dos equipamentos não devem ser completamente vedados e herméticos ou, então, completamente abertos para facilitar a limpeza;

IX - os aparelhos ou velas filtrantes destinados à filtragem de água nos estabelecimentos industriais e comerciais de alimentos ou em estabelecimentos coletivos, quando instalados, devem ser mantidos de forma a garantir sua eficiência e condições de higiene;

X - os balcões de alvenaria devem ser revestidos com material liso, resistente, impermeável e não absorvente e serão assentados diretamente sobre o piso, em base de concreto;

XI - os balcões pré-fabricados devem ser de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pela SMS, devendo ficar afastados do piso 0,15m (quinze centímetros), no mínimo, obedecendo às demais especificações previstas;

XII - o frio para os dispositivos frigoríficos, móveis ou fixos, tais como gabinetes, armários, vitrines e balcões refrigeradores, congeladores e outras instalações, deve ser produzido por aparelhagem de funcionamento automático, devendo a temperatura existente no terço superior de cada compartimento ser aferida por termômetro fixo, de razoável precisão;

XIII - as torneiras para fornecimento de bebidas a torno devem ser de fácil desmontagem e limpeza, providas, ainda, de dispositivos especiais para proteção contra contaminações.

Art. 77 - Todos os equipamentos, utensílios e recipientes devem ser cuidadosamente lavados e desinfetados após a sua utilização:

15/41 Lei nº 1.971/2002

I - a limpeza e desinfecção devem obedecer, em princípio, as seguintes etapas: remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldo com água fervente ou vapor e secagem ao ar ou com auxílio de toalhas;

II - as toalhas utilizadas para secar as superfícies lavadas e desinfetadas, quando não de papel, devem também ser lavadas e desinfetadas;

III - as operações de limpeza e desinfecção dos utensílios e recipientes para preparar, depositar ou servir alimentos ao público devem realizar-se, no mínimo, em 2 (dois) compartimentos de pias ou máquinas, dotadas de dispositivos para o fornecimento de água quente e fria;

IV - a água utilizada na lavagem de desinfecção, além de satisfazer aos requisitos de potabilidade, deve ser continuamente renovada;

V - poderá ser autorizada a desinfecção por outro método que venha a demonstrar-se não tóxico perante a SMS e cuja eficiência seja igual ou superior ao adotado neste regulamento;

VI - bactericidas, compostos de limpeza e polidores de metais devem ser usados de modo a não deixar resíduos de nível tóxico nas superfícies doa utensílios, recipientes ou equipamentos.

Art. 78 - Os utensílios, recipientes e equipamentos, após a realização das operações de lavagem e desinfecção, devem ser mantidos, depositados, guardados e manuseados de modo a não serem contaminados:

I - os recipientes de servir alimentos devem ser manuseados de modo que as superfícies, que entrem em contato com os alimentos ou com os lábios do consumidor, não sejam tocados pelos dedos ou outras fontes de contaminação;

II - os dispositivos para a guarda de talheres devem permitir a fácil retirada dos mesmos, apanhando-os somente pelos cabos;

III - os utensílios, recipientes e equipamentos portáteis devem ser depositados em dispositivos fechados, protegidos contra respingos, água de condensação, poeiras, insetos e outras contaminações;

IV - as superfícies dos equipamentos fixos devem, também, ser protegidas contra respingos, águas de condensação, poeiras e outras contaminações;

V - os utensílios, recipientes e equipamentos portáteis devem estar secos antes de serem guardados ou então ser depositados em posição que favoreça a drenagem em dispositivos providos de ganchos ou prateleiras de material não corrosível;

VI - quando praticável, os recipientes devem ser depositados em posição invertida.

Art.79 - De modo geral, é recomendado o emprego de utensílios e recipientes descartáveis, para serem utilizados uma única vez, feitos de papel, cartolina, plástico, madeira e outros materiais aprovados, os quais serão obrigatórios no caso de comércio ambulante de alimentos e outras modalidades congêneres:

I - os utensílios e recipientes descartáveis devem ser adquiridos em estabelecimentos licenciados, em embalagem original e fechada, e guardados em local seco e protegidos de contaminações;

II - após a remoção da embalagem e ao serem servidos, devem ser manuseados de modo a prevenir a contaminação das superfícies em que entrem em contato com os alimentos ou com os lábios do consumidor;

III - os utensílios e recipientes descartáveis não podem ser reutilizados;

16/41 Lei nº 1.971/2002

IV - todo o estabelecimento de servir alimentos que, por situação transitória de emergência, não contar com instalações adequadas e eficientes para a limpeza e desinfecção dos utensílios e recipientes, deve operar com os de tipo descartável.

Art. 80 - É proibida a utilização ou o aproveitamento de qualquer tipo de vasilhame tradicionalmente usado para alimentos, bebidas e, especialmente, refrigerantes ou susceptível de se confundir com aqueles, no envasilhamento, industrialização ou comércio de saneantes, congêneres, substâncias repugnantes ou não alimentares.

Parágrafo único: Proíbe-se, outrossim, a utilização ou aproveitamento, para embalagens de alimentos, de recipientes ou vasilhames que tenham contido anteriormente saneantes e congêneres, substâncias tóxicas ou susceptíveis de contaminar o alimento ou alterar as suas características organolépticas.

Art.81 - Os estrados e prateleiras para o armazenamento, depósito ou exposição de alimentos, devem ser construídos de material que possa ser lavado e desinfetado, tolerando-se a madeira aplainada desde que em bom estado de conservação e limpeza.

§ 1° - Para permitir a conservação dos produtos, preservação contra a umidade, águas de limpeza do pavimento ou outras contaminações, facilitando a limpeza, os estrados e prateleiras devem situar-se, no mínimo a 0,40m (quarenta centímetros) do pavimento.

§ 2° - Nos locais de exposição e venda de estabelecimentos comerciais permite-se que os estrados e prateleiras se situem à distância mínima de 0,15m (quinze centímetros) do pavimento, desde que facilmente removíveis, de largura não superior a 0,60m (sessenta centímetros) e afastados, no mínimo, 1,50 (um metro e cinqüenta centímetros) dos umbrais de portas que dêem para o exterior.

Art.82 - Sem prejuízo de outras sanções cabíveis, estão sujeitos à apreensão ou interdição as maquinarias, aparelhos, utensílios, recipientes, embalagens e outros materiais e objetos, quando não satisfaçam às exigências deste regulamento.

SEÇÃO V
DOS ESTABELECIMENTOS

Art.83 - Os estabelecimentos de comercialização de alimentos devem estar instalados e equipados para os fins a que se destinam, quer em unidades físicas, quer em maquinaria e utensílios diversos e em razão da capacidade de produção com que se propõem operar.

Parágrafo único: É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar, vender ou servir alimentos em instalações inadequadas para a finalidade e que possam determinar a perda ou impropriedade dos produtos para o consumo, prejuízos à saúde ou à segurança do trabalho.

Art.84 - Os estabelecimentos comerciais estão obrigados a cumprir, além das exigências específicas para cada finalidade, as seguintes exigências de ordem geral:

I - dispor de dependências e instalações mínimas adequadas às finalidades específicas;

II - dispor nas dependências ou local de trabalho de áreas e volumes mínimos adequados ao número de pessoas empregadas ou atendidas;

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

III - dispor de instalações, aparelhos e locais, conforme o caso, para a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e alimentos, providos de água quente e fria sob pressão;

IV - dispor, obrigatoriamente, de lavatório, de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos, nas áreas onde se elaborem, fracionem ou acondicionem alimentos;

V - prover os lavatórios, obrigatoriamente, de sabão e toalhas de uso individual, de preferência descartáveis;

VI - dispor de abastecimento de água limpa e potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho comercial e às exigências sanitárias, devendo fluir canalizada e sob pressão em todas as áreas de elaboração, fracionamento ou acondicionamento de alimentos, nas instalações de limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos e nos demais aparelhos sanitários;

VII - dispor de adequado sistema de esgotamento sifonado ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento público, quando existente, ou a fossas sépticas;

VIII - dispor de ventilação suficiente em todas as dependências de modo a manter o ambiente livre de odores desagradáveis e da condensação de vapores, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica;

X - possuir instalações de frio, quando se fizerem necessários, em número, capacidade e eficiência adequados às finalidades e funcionamento do estabelecimento;

XI - dispor os gabinetes sanitários, vestiários ou dependências de moradia de modo a não haver comunicação direta com as dependências e locais onde se encontrem alimentos;

XII - manter todas as dependências à prova de roedores;

XIII - dispor de dispositivos que impeçam a entrada de insetos e impurezas evitáveis, nas aberturas dos locais onde se elaborem, fracionem, acondicionem, depositem ou aramzenem alimentos não embalados;

XIV - dispor de piso e paredes convenientemente impermeabilizados nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento de alimentos, de acordo com este Regulamento e normas técnicas especiais da SMS ou outros órgãos competentes;

XV - instalar os fornos e caldeiras em locais apropriados, observando as disposições concernentes a segurança, higiene do trabalho e incômodos à vizinhança.

§ 1º - Os estabelecimentos industriais, os açougues e entrepostos de carnes, as peixarias, e os entrepostos de pescados, e, ainda, os hotéis, devem dispor de reserva de água suficiente para um dia de atividade.

§ 2º - Os estabelecimentos que confeccionem e/ou sirvam refeições, serão interditados temporariamente, quando houver interrupção no abastecimento de água.

Art.85 - As câmaras frias devem ter controle permanente de temperatura e umidade relativa, de sorte a assegurar adequada conservação dos alimentos e atenuar o gotejamento proveniente da condensação da umidade nas superfícies dos tetos e paredes, devendo para esses fins dispor de termômetros e psicômetros convenientemente localizados.

Art. 86 - Nos estabelecimentos de produção e comércio de alimentos não é permitido:

I - guardar ou vender substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar os alimentos ou de qualquer forma torná-los impróprios para o consumo ou comercialização;

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

II - vender a granel saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos e demais produtos similares;

III - possuir plantas e substâncias tóxicas ou permitir a entrada ou permanência de animais em quaisquer de suas dependências, excetuando-se a presença eventual de cães-guias de pessoas deficientes visuais no local onde são servidos alimentos;

IV - ter no local matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação ou preparação licenciado;

V - depositar produtos, objetos e materiais estranhos às finalidades das dependências;

VI - fazer refeições em dependências não licenciadas para tal finalidade, incluindo-se na proibição os empregados do estabelecimento;

VII - utilizar as dependências como habitação, dormitório ou outras finalidades estranhas às atividades licenciadas.

Parágrafo único: Só é permitido, nos estabelecimentos de vendas ou consumo de alimentos, o comércio de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos e demais produtos similares, quando o estabelecimento possuir local apropriado e separado, devidamente aprovado pela autoridade sanitária competente.

Art.87 - Todas as dependências e instalações dos estabelecimentos de alimentos devem ser mantidas em bom estado de conservação e em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos ou atividades.

§ 1º - Exige-se lavagem diária dos pisos e paredes, estas até 2,00m (dois metros) de altura nas dependências em que se elaborem, fracionem ou acondicionem alimentos; semanalmente utilizar-se-ão desinfetantes aprovados para os pisos dessas dependências e, quando necessário, a limpeza e a desinfecção estender-se-ão ao forro, parte superior das paredes e esquadrias.

§ 2º - Os depósitos de produtos pulverulentos e granulados, tais como os produtos e subprodutos do beneficiamento e moagem de trigo, milho, mandioca e congêneres, devem sofrer limpeza adequada, sempre que necessário, de modo a serem mantidos em perfeitas condições de higiene.

§ 3º - Durante as operações de limpeza, os alimentos devem ser protegidos de contaminações por respingos ou poeiras.

§ 4º - As águas servidas e residuais devem ter destino conveniente, podendo a SMS determinar o tratamento antes de seu lançamento ao sistema de escoamento.

§ 5º - É obrigatória a desinsetização e a desratização periódica dos estabelecimentos, a serem realizadas por firma especializada e devidamente registrada na SMS, observadas as demais exigências regulamentares.

§ 6º - É proibido o uso de serragem ou areia sobre pisos.

Art.88 - Os pisos dos mercados e supermercados devem ser convenientemente limpos por método que não levante poeira, quantas vezes se fizerem necessárias, de modo a serem mantidos em perfeitas condições de higiene.

Parágrafo Único - Recipientes de fácil limpeza, para coleta de lixo e de detritos, devem ser dispostos em locais adequados, sendo removidos para local apropriado por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário, enquanto aguardam o destino definitivo.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

Art. 89 - Nos estabelecimentos de alimentos, a critério da SMS, poderão ser depositados e vendidos produtos que, por sua natureza ou relação com estes, possam ser tolerados.

Parágrafo único: A critério da SMS, que levará em conta as características locais, as condições de conservação e de acondicionamento e as facilidades de controle sanitário, poderá ser autorizada, a título precário, a venda de alimentos em estabelecimentos não especializados.

Art.90 - Cartazes, afixados obrigatoriamente em local visível em cada gabinete sanitário, advertirão os empregados para lavarem as mãos antes de retornarem ao trabalho e que, no caso de estarem sofrendo de doença contagiosa ou manifestações febris ou cutâneas, principalmente supurações da pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, deverão afastar-se do trabalho a fim de se submeterem a exame médico.

Art.91 - O vasilhame de retorno, devidamente arrumado e empilhado, deve ser depositado em local coberto devidamente separado das dependências onde existam alimentos.

Art.92 - O lixo e resíduos de alimentos devem ser depositados separadamente, em recipientes impermeáveis e herméticos, de fácil limpeza e desinfecção ou não reutilizáveis.

§ 1º - Os recipientes devem ser removidos para local apropriado, por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário.

§ 2º - Os locais onde os recipientes com lixo e resíduos aguardam o destino conveniente devem ter o piso e paredes impermeabilizados e ser protegidos contra a ação de roedores e animais domésticos.

Art.93 - É proibido o uso de lixo "in natura" para servir como alimento a suíno e outros animais.

§ 1º - Para efeitos deste artigo, admite-se na alimentação de suínos e outros animais o aproveitamento de resíduos de cozinha, desde que sejam mantidos e conduzidos em recipientes hermeticamente fechados e de uso exclusivo para esse fim, devendo estes ser previamente limpos e desinfetados, de acordo com as instruções da autoridade sanitária.

§ 2º - Tratando-se de restos de comidas de hospitais, o aproveitamento para a alimentação de suínos e outros animais só é permitido no caso de desinfecção pelo calor, realizada no próprio estabelecimento hospitalar.

SUBSEÇÃO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAMENTO, BENEFICIAMENTO, FRACIONAMENTO E VENDA DE CARNES

Art.94 - Os açougues são estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e venda de carnes de animais de abate, sendo proibida aos mesmos qualquer atividade industrial ou o abate de animais.

Art.95 - É facultada aos açougues:

a) a venda de carne moída, desde que preparada no máximo meia hora antes de ser iniciada a sua venda em quantidade não maior da que possa ser vendida em duas horas, devendo as sobras do dia serem inutilizadas;

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

b) a venda de carnes cruas pré-elaboradas para uso culinário, aplicando-se, no caso de preparações à base de carne moída, as disposições da alínea anterior;

c) a entrega de seus produtos a domicílio, observadas as exigências deste regulamento;

d) a comercialização de produtos alimentícios derivados de carne e pescado congelado pré-embalado, desde que conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos que não interfiram com o depósito e exposição de carnes "in natura" e proibida a abertura das embalagens ou o seu fracionamento para a venda.

Art.96 - O equipamento, utensílios, instrumentos e recipientes devem obedecer às exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas:

§ 1º - Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene, sendo desmontados e lavados sempre no mínimo uma vez por dia ou sempre que se fizer necessário;

§ 2º - A limpeza de serras e moedores deverá ser feita com o uso de detergente e água quente;

§ 3º - Não é permitido o uso de vassoura ou escovas que sirvam para outras finalidades para a limpeza de serras, moedores e outros equipamentos;

§ 4º - É proibido o uso de machado e machadinha nos açougues.

Art.97 - Os açougues devem ser dotados de instalações frigoríficas, de funcionamento e controle automático, destinadas exclusivamente à conservação e exposição de carnes e vísceras, as quais não devem permanecer fora de refrigeração ou expostas sem proteção contra poeiras, insetos e outros animais, manuseio por parte do comprador e outras contaminações.

§ 1º - Tolera-se a permanência de carnes fora de refrigerador, dependuradas nas barras ou sobre as mesas de trabalho, o tempo estritamente necessário ao seu recebimento e a sua divisão em meias carcaças, quartos, frações comerciais e desossa, devendo ser, imediatamente após, colocadas nos dispositivos refrigeradores.

§ 2º - É concedido, a título precário, podendo ser reduzido caso haja motivo que o justifique, o prazo máximo de 3 (três) horas para a realização das operações mencionadas no parágrafo anterior, findo o qual as carnes fora de refrigeração ou expostas em desacordo com este regulamento serão apreendidas, ficando os infratores sujeitos às demais penalidades *regulamentares*.

Art.98 - Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, devem ser depositados em recipientes herméticos, de material impermeável, não absorvente e de superfície lisa, mantidos preferentemente sob refrigeração e em local próprio.

SUBSEÇÃO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAMENTO, BENEFICIAMENTO, FRACIONAMENTO E VENDA DE PESCADO

Art.99 - As peixarias são estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento e venda de pescado, estando sujeitas às disposições deste regulamento que lhes forem aplicáveis.

§ 1º - As peixarias que beneficiem o pescado devem dispor, obrigatoriamente, de dependências e instalações para a descamação, esfola, evisceração e filetagem.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

§ 2º - O equipamento, utensílios, recipientes e instrumentos devem obedecer às exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas.

§ 3º - As peixarias podem proceder à entrega de pescado a domicílio, observadas as exigências deste regulamento.

Art.100 - Às peixarias e entrepostos de pescados é proibida a industrialização do pescado, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

§ 1º - Poderão, todavia, comercializar produtos de pescado industrializados, desde que oriundos de estabelecimento licenciado para tal finalidade.

§ 2º - É proibida a abertura e o fracionamento das embalagens de pescado pré-embalado e congelado.

§ 3º - É facultada às peixarias a venda de produtos pré-elaborados, desde que preparados, identificados e comercializados no próprio local.

Art.101 - O pescado deve ser mantido sob refrigeração ou congelamento, conforme o caso, em dispositivos dotados de produção e regulagem automáticas de frio.

Parágrafo único: É expressamente proibido manter o pescado em exposição fora dos locais que preencham as exigências deste artigo, senão o tempo necessário para sua limpeza, descamação, esfola, evisceração ou filetagem.

Art.102 - As escamas, vísceras e demais resíduos do pescado devem ser guardados em recipientes adequados, retirados diariamente ou mais vezes, caso necessário.

Art.103 - São extensivas aos entrepostos de pescado todas as disposições referentes a peixarias, no que lhes forem aplicáveis.

SUBSEÇÃO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAMENTO, FRACIONAMENTO OU VENDA DE OUTROS ALIMENTOS

Art. 104 - Aos empórios, mercearias, fiambrerias, fruteiras, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres que façam o armazenamento, fracionamento ou venda de alimentos, aplicam-se as exigências deste regulamento e mais as seguintes:

I - devem possuir instalações e equipamentos adequados aos gêneros alimentícios depositados ou comercializados;

II - devem dispor de aparelhagem automática de frigorificação quando depositarem ou comercializarem alimentos que necessitem de conservação a baixa temperatura;

III - somente podem comercializar carnes e vísceras, inclusive de aves e pequenos animais de abate, quando previamente fracionadas e embaladas em açougues, entrepostos de carnes e estabelecimentos industriais licenciados e com rotulagem indicativa de sua procedência, mantida permanentemente em dispositivo congelador destinado unicamente para alimento dessa natureza e tipo.

§ 1º - É proibido o depósito e comercialização de aves e outros pequenos animais vivos.

§ 2º - Não podem confeccionar ou servir refeições, incluindo-se na proibição a preparação de produtos alimentícios liquidificados, refrescos, refrigerantes e sorvetes.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

§ 3º - É proibido produzir bebidas alcóolicas no estabelecimento.

§ 4º - Podem depositar e comercializar os demais gêneros alimentícios, obedecidas as disposições próprias contidas neste regulamento.

SUBSEÇÃO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE PREPARAÇÃO E/OU SERVIÇO DE REFEIÇÕES E BEBIDAS

Art.105 - Nos restaurantes, churrascarias, pizzarias, pastelarias, sorveterias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, além das demais disposições deste regulamento que lhes forem aplicáveis, serão observadas, também, as seguintes exigências:

I - dispor de dependências e instalações suficientes e adequadas ao ramo de comércio para o armazenamento, fracionamento e confecção de alimentos;

II - as copas e cozinhas devem ajustar-se à capacidade instalada e operacional dos estabelecimentos;

III - os bares e estabelecimentos que não preparem e nem sirvam refeições, quando for o caso, podem ter copas e cozinhas com área compatível com os equipamentos e as suas finalidades;

IV - as despensas e adegas devem ser instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene;

V - dispor de número adequado de gabinetes sanitários à disposição do público e empregados, instalados de acordo com as disposições deste regulamento e providos de papel higiênico fornecido, permanentemente, pelo estabelecimento;

VI - devem ser instalados lavatórios servidos por água corrente e providos de sabão e toalha de uso individual, junto aos gabinetes sanitários;

VII - devem ter vestiários providos de armários individuais para as pessoas que desempenham atividades no estabelecimento, sendo proibida a troca ou guarda de roupas em outros locais.

Parágrafo único: É expressamente proibido o funcionamento de estabelecimentos que confeccionem e/ou sirvam refeições quando não dispuserem de água quente e fria em quantidade suficiente para suas finalidades.

Art.106 - Os equipamentos, utensílios e instrumentos devem satisfazer as disposições deste regulamento e, também, às seguintes exig6encias:

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

II - os açucareiros, farinheiras, saleiros e afins devem ser de tipo higiênico e providos de tampa de fechamento eficiente para impedir a entrada de insetos;

III - as louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados e desinfetados, devem ser mantidos protegidos da ação de poeiras, insetos e outras contaminações;

IV - as louças copos, talheres e guardanapos devem ser lavados, convenientemente limpos e secos, e é proibido o uso de panos para enxugá-los na ocasião de serem servidas as refeições;

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

V - as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização pelo consumidor;

VI - nas cozinhas devem ser guardados exclusivamente os utensílios e apetrechos de trabalho, bem como as substâncias necessárias à confecção dos alimentos e de forma a assegurar sua higiene e conservação;

VII - os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas não podem ser resfriados pelo uso direto de gelo ou de água gelada;

VIII - nos cafés "expressos", as xícaras e colherinhas devem ser previamente lavadas em água corrente fria e, em seguida conservada em aparelhos apropriados que garantam uma temperatura não inferior a 90ºC (noventa graus centígrados);

IX - os botijões de gás liquefeito de petróleo devem ser depositados em local ou dispositivo que evite a contaminação dos alimentos por sujidades, devendo ser higienizados previamente a sua entrada nas cozinhas;

X - quando o combustível for lenha ou carvão vegetal, o estabelecimento deverá dispor de local próprio e adequado para seu depósito;

XI - os fogões e churrasqueiras das cozinhas dos estabelecimentos comerciais de alimentos serão dotados de coifas com sistema de exaustão interna com telas filtrantes ou sistema de coifa eletrostática.

XII - mesas, bancadas e balcões de trabalho devem ser dotados de tampos de material liso, compacto, resistente, impermeável, não absorvente e não corrosível;

XIII -as pias devem ser providas de fornecimento contínuo de água corrente quente e fria, devendo haver pia separada destinada exclusivamente à limpeza prévia dos alimentos, sendo as destinadas à lavagem e desinfecção de utensílios e recipientes obrigatoriamente duplas;

XIV - nas salas de confecção, fracionamento ou acondicionamento de alimentos deve haver lavatório de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos e dotado de água corrente, sabão e toalha de uso individual;

XV - devem haver dispositivos adequados para guardar os utensílios e apetrechos de trabalho;

XVI - as toalhas de mesa e guardanapos, logo após a sua utilização, devem ser depositados em recipientes fechados, aguardando a sua remoção para lavagem e desinfecção;

XVII - a lavagem e esterilização de toalhas de mesa e guardanapos deve ser realizada em instalações adequadas e exclusivas, não podendo haver mistura com roupas de uso pessoal;

XVIII - devem haver estufas para exposição ou guarda de produtos que devam ser mantidas em temperaturas acima de 60ºC (sessenta graus centígrados), quando for o caso;

XIX - devem ser observadas as disposições relativas aos utensílios e recipientes descartáveis.

Parágrafo único: Não é permitida a lavagem de utensílios, recipientes e instrumental em água parada nas pias ou outros recipientes.

Art.107 - No armazenamento, depósito ou fracionamento de alimentos e na preparação e serviço de refeições devem ser, obrigatoriamente, observadas as disposições gerais e especiais, relativas aos alimentos, contidos neste regulamento.

§ 1º - Todos os alimentos adquiridos devem ter, obrigatoriamente, rótulo ou nota de compra que torne possível identificar a sua procedência, pela autoridade sanitária.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

§ 2º - Os molhos de condimentos, quando não oriundos de estabelecimentos industriais, devem atender às exigências de ordem sanitária e estar mantidos em recipientes protegidos de insetos e impurezas.

Art.108 - É facultado aos estabelecimentos que preparem ou sirvam refeições o atendimento em mesas instaladas em recinto aberto, em áreas exteriores, porém contíguas ao prédio, observadas as disposições deste regulamento e as seguintes condições:

a) devem ter licença do órgão municipal competente;

b) o piso do local deve ter revestimento resistente, lavável a ser convenientemente drenado;

c) as instalações de cozinhas, copas, gabinetes sanitários, lavatórios e outras do estabelecimento devem ser proporcionais ao acréscimo verificado.

Parágrafo único: A autoridade sanitária, considerando as características ambientais do local e arredores, poderá negar a permissão facultada neste artigo.

SUBSEÇÃO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE DEPÓSITOS DE AVES E OUTROS PEQUENOS ANIMAIS VIVOS

Art.109 - Os estabelecimentos de depósitos de aves e outros pequenos animais vivos devem ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, aplicando-se aos mesmos as exigências deste regulamento e mais as seguintes:

I - as gaiolas e gaiolões devem ser metálicos, de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagem freqüentes, e providos de bebedouros e comedouros de tipo e material aprovados;

II - o número de animais em cada gaiola ou gaiolão não deve ultrapassar ao que for fixado pela autoridade competente;

III - é expressamente proibido expor à venda, ou manter no estabelecimento, animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados, em estado de superpovoamento.

§ 1º - É proibido, nesses estabelecimentos, o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos.

§ 2º - É permitida a venda de ovos produzidos exclusivamente por animais alojados no local, observadas as exigências específicas.

Art.110 - A fim de serem prevenidas contaminações dos alimentos, o depósito e a venda de aves e outros pequenos animais vivos não podem ser feitos em qualquer outro tipo de estabelecimento de gêneros alimentícios, inclusive em locais ou lojas, mercados e supermercados.

SUBSEÇÃO VI
DOS DEMAIS ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTOS

Art. 111 - Os demais estabelecimentos, não previstos neste regulamento, estão sujeitos às disposições do mesmo conforme o gênero de atividades desenvolvidas.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

SEÇÃO VI
DO COMÉRCIO AMBULANTE, EM FEIRAS E OUTRAS MODALIDADES

Art.112 - Tolera-se a comercialização de alimentos realizada nos logradouros públicos, a domicílio, em feiras-livres, festividades e outros locais e modalidades, atendendo a hábitos e necessidades de população e desde que observadas, no que lhes forem aplicáveis, as exigências deste regulamento, e em especial:

I - as licenças fornecidas pela SMS, para as modalidades de comercialização previstas nesta secção, serão sempre a título de exceção e com menção da natureza e tipos de gêneros alimentícios;

II - as licenças sanitárias para ambulantes e feirantes são pessoais e intransferíveis, devendo constar nelas, também, o endereço do portador e do local onde guarde as mercadorias e o veículo, se for o caso;

III - todos os implementos devem ser previamente vistoriados pelas autoridade sanitária, inclusive o local de guarda das mercadorias e do veículo se for o caso.

Art.113 - Os implementos para o comércio ambulante ou em feiras poderão ser:

a) veículos, motorizados ou não;
b) tabuleiros, mesas e estrados;
c) cestas e caixas;
d) pequenos recipientes isotérmicos;
e) outros apetrechos que venham a ser aprovados.

§1º - Os implementos não podem ser utilizados para o transporte, guarda ou depósito de objetos ou mercadorias estranhas ao comércio licenciado.

§ 2º - Os implementos devem estar concluídos ou dispostos de modo a não permitir a guarda, depósito ou exposição de alimentos, seus utensílios e recipientes a menos de 0,40 (quarenta centímetros) do pavimento.

§ 3º - As superfícies dos dispositivos para guarda, depósito e exposição, quando a natureza do alimento não exigir um revestimento liso, resistente, impermeável, não absorvente e não corrosível, devem estar perfeitamente pintadas com tinta inócua e de cores claras, permitindo-se, no caso de feirantes, a critério da autoridade sanitária, a substituição do material de revestimento ou pintura por toalhas de plástico ou fazenda.

Art.114 - O local onde estacione o ambulante ou feirante deve ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

Parágrafo único: Os ambulantes, feirantes e outros devem portar ou instalar, conforme o caso recipientes adequados ao recolhimento dos resíduos e envolutórios.

Art.115 - As infrações aos dispositivos desta seção serão punidas com a inutilização no ato ou com apreensão, quando referentes a alimentos, e com apreensão, se relativas a veículos, equipamentos e utensílios, sem prejuízo das demais penalidades aplicáveis.

SUBSECÇÃO I
DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

Art.116 - No comércio ambulante somente é tolerada venda de alimentos que não ofereçam perigos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério da SMS, e não contrariem proibição expressa das posturas municipais.

Art.117 - É tolerada a venda ambulante de:

a) frutas e hortaliças;

b) sorvetes, refrescos e refrigerantes;

c) balas, caramelos, gomas de mascar e seus similares; bombons, chocolates em tabletes e similares; biscoitos e produtos de confeitaria, exceto os recheados com ovos;

d) outros alimentos de consumo imediato, desde que higienicamente preparados e assim conservados e vendidos, a critério da SMS;

Parágrafo Único - É proibida a venda de frutas descascadas ou fracionadas, bem como hortaliças cortadas, exceto as que não possam ser ingeridas sem cocção.

Art.118 - A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches "expressos", são tolerados desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

I - realizar-se em veículos motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa-cozinha e balcão de servir;

II - o compartimento do condutor, quando for o caso, deve ser isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;

III - serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis e descartados após uma única serventia;

IV - os alimentos, substâncias ou insumos e outros, serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

V - os alimentos potencialmente perigosos, guardados em dispositivos frigoríficos, providos de aparelhagem automática de produção de frio, suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas neste regulamento, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperatura acima de 60ºC (sessenta graus centígrados), fazendo-se uso de estufas, caso necessário;

VI - serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene mediante freqüentes lavagens com água corrente e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada;

VII - serem as mãos dos manipuladores mantidas asseadas e lavadas freqüentemente, não podendo entrar em contato com dinheiro.

§ 1º - São admitidos outros tipos de instalações ambulantes para os fins deste artigo, desde que operem de modo a evitar o contato manual com os alimentos, a critério do órgão sanitário competente.

§ 2º - Aplicam-se ao comércio ambulante de alimentos as demais disposições deste regulamento, no que for cabível.

SUBSEÇÃO II
DO COMÉRCIO EM FEIRAS LIVRES

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

Art.119 - Todos os alimentos à venda nas feiras livres devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art.120 - Nas feiras livres é permitido vender alimentos "in natura" e produtos oriundos de estabelecimentos comerciais ou industriais, observadas as demais disposições deste regulamento e as seguintes exigências:

I - devem ser mantidos refrigerados ou congelados, nas temperaturas exigidas por este regulamento, respectivamente, os alimentos obrigados a este tipo de conservação;

II - deve ser restringido ao máximo o manuseio dos alimentos;

III - os alimentos de origem animal devem estar devidamente acondicionados e rotulados pelo estabelecimento industrial de seu fabrico, sendo expressamente proibida a comercialização de produtos sem procedência comprovada.

§ 1º - Não é permitido depositar ou vender produtos alimentícios de elaboração caseira não licenciados.

§ 2º - A comercialização de carnes e vísceras, inclusive de aves e outros pequenos animais, é tolerada desde que realizada em veículos providos de dispositivos para depósito e exposição das mercadorias, nos quais o frio seja produzido por expansão de fluidos adequados a este fim, devendo as operações de fracionamento limitarem-se às estritamente necessárias para entrega ao comprador, observadas ainda as demais disposições regulamentares.

§ 3º - A comercialização de pescado é tolerada desde que realizada em veículos providos de dispositivos para depósito e exposição das mercadorias, nos quais o frio seja produzido por expansão de fluidos adequados a esse fim, sendo proibido, no local, a descamação, esfola, evisceração ou qualquer outro tipo de fracionamento.

§ 4º - É proibido o depósito e comercialização de aves e outros pequenos animais vivos.

SUBSEÇÃO III
DAS OUTRAS MODALIDADES DE COMERCIALIZAÇÃO

Art.121 - Os dispositivos automáticos para auto-serviço destinam-se ao fornecimento direto de alimentos ao consumidor.

Parágrafo Único - Para a instalação da modalidade de comercialização prevista neste artigo, exige-se a prévia aprovação, pela SMS, dos aparelhos, utensílios, recipientes, técnica operacional, locais de trabalho e comercialização.

Art.122 - Os serviços temporários, definidos neste regulamento, estão sujeitos, no que lhes for aplicáveis, às disposições referentes ao comércio ambulante e às feiras livres.

§ 1º - As instalações, mesmo que expeditas, devem atender a padrão mínimo de higiene compatível com a utilização transitória.

§ 2º - salvo circunstâncias especiais, as licenças sanitárias para os serviços temporários terão validade de, no máximo, 90 (noventa) dias.

SEÇÃO VII
DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

Art. 123 - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios devem ser construídos, mantidos e utilizados de modo a preservar os alimentos, substâncias, insumos ou outros livres de qualquer contaminação ou alterações e manter ou prover temperatura adequada a sua conservação, se for o caso.

Art.124 - Estão sujeitos ao licenciamento e sua renovação anual junto a SMS os veículos que transportem ou comercializem no município os seguintes alimentos:

a) carnes, derivados e seus subprodutos;
b) pescado, derivados e seus subprodutos;
c) leite, derivados e seus subprodutos;
d) produtos de panificação, confeitaria e congêneres;
e) vegetais comestíveis;
f) demais alimentos, a juízo da SMS;

§ 1º - Estão ainda sujeitos ás exigências deste regulamento os veículos em geral utilizados no comércio ambulante e em feiras livres;

§ 2º - A isenção do licenciamento sanitário não o libera de eventual vistoria sobre os veículos, suas cargas e pessoal.

Art. 125 - Nos veículos de transporte, distribuição ou venda de alimentos, além das disposições deste regulamento, exige-se, em geral:

a) dispor de separação integral entre o compartimento de carga e o compartimento do condutor e ajudantes;
b) dispor de compartimento de carga de acordo com a finalidade;
c) dispor de meios de proteção dos alimentos contra os raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e contaminações de qualquer natureza;

§ 1º - É proibido ao pessoal repousar, viajar ou transportar seus pertences no compartimento de carga, nele só podendo permanecer durante os trabalhos de carga e descarga, distribuição ou venda.

§ 2º - *É proibido transportar juntamente com alimentos ou suas embalagens*, substâncias estranhas e outras que possam contaminá-los, alterá-los, adulterá-los, falsificá-los, avariá-los ou, de qualquer forma, torna-los impróprios para o consumo.

§ 3º - É proibido transportar alimentos cozidos juntamente com alimentos crus, sem a devida proteção.

§ 4º - *É proibido transportar juntamente, alimentos protegidos por invólucros*, pacotes ou vasilhames fechados com outros alimentos não protegidos.

§ 5º - *É proibido utilizar o veículo para transporte de lixo, resíduos, estrume, substâncias* repugnantes, tóxicas ou susceptíveis de contaminar os gêneros alimentícios ou alterar suas características organolépticas.

Art. 126 - Os veículos que transportem alimentos que necessitem ser mantidos constantemente refrigerados ou congelados devem estar providos de meios que garantam essas condições durante todo o tempo de duração do trajeto e até a entrega final da mercadoria.

Parágrafo único: A juízo da SMS e considerando a natureza dos produtos transportados e sua temperatura de transporte poderá exigir a instalação de dispositivos isotérmicos ou frigoríficos de produção automática de frio.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

Art.127 - Os veículos devem ser mantidos nas mais rigorosas condições de limpeza, sendo lavados e desinfetados sempre que necessário.

SUBSEÇÃO I
DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE CARNE, LEITE E PESCADO EM ESPÉCIE

Art. 128 - Os veículos de transporte e distribuição de carnes, leite ou pescado se destinarão exclusivamente para essa finalidade, estando sujeitos ás disposições gerais deste regulamento e mais às seguintes exigências:

a) dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento termo-isolante;

b) dispor de revestimento interno metálico não corrosível, de superficie lisa e contínua;

c) possuir vedação para evitar o derrame de líquidos;

d) possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, trilhos instalados de tal maneira que a carne não toque o piso;

§ 1º - A carne congelada, desde que acondicionada em perfeitas condições higiênicas, poderá ser evitada.

§ 2º - Os pedaços de carnes e derivados do abate devem ser dependurados ou colocados sobre esteiras ou no interior de recipientes não corrosíveis.

§ 3º - As tripas só podem ser transportadas se estiverem acondicionadas em embalagem firme e impermeável a líquidos e gorduras e submetidas previamente a limpeza e desinfecção.

§ 4º - Durante as operações de carga e descarga da mercadoria, para o transporte da carne sobre os ombros, o pessoal deverá utilizar, além do uniforme adequado, uma peça de proteção da nuca.

§ 5º - os veículos para transporte de aves e outros pequenos animais abatidos estão sujeitos às exigências deste regulamento.

Art.129 - Os veículos de transporte de pescado deverão dispor de instalações frigoríficas de produção automática de frio, tolerando-se na sua ausência, a utilização de gelo picado, na proporção de trinta por cento do peso total da mercadoria.

Parágrafo único: O peixe filetado deve estar acondicionado em recipientes de material não corrosível, invólucros, pacotes ou embalagens originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados.

Art. 130 - Permite-se, juntamente com o leite, o transporte no mesmo veículo unicamente de produtos e subprodutos de laticínios para consumo humano.

SUBSEÇÃO II
DOS DEMAIS VEÍCULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Art. 131 - Os veículos para o transporte dos demais gêneros alimentícios estão sujeitos ás disposições de ordem geral deste regulamento e mais às seguintes exigências:

a) não podem transportar carnes, pescado e leite em espécie, a não ser pata pequenas entregas a domicílio e devidamente acondicionados;

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

b) os compartimentos de carga, quando não forem do tipo fechado, devem ter cobertura obrigatória, sendo terminantemente proibida a sua utilização para o transporte de pessoas;

c) as mercadorias devem estar acondicionadas em invólucros, pacotes ou recipientes originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais e devidamente rotulados;

§ 1º - os gêneros alimentícios que necessitem ser mantidos refrigerados ou congelados devem sê-lo nas temperaturas exigidas neste regulamento.

§ 2º - para a entrega de gêneros alimentícios a domicílio, os veículos devem possuir, obrigatoriamente, compartimento de carga fechado.

§ 3º - os veículos para remoção de ossos, sebos e demais resíduos de alimentos devem dispor de compartimento de carga fechado ou totalmente coberto com lona, a menos que o material esteja acondicionado em recipientes hermeticamente fechados, devendo ser mantidos em condições de higiene.

SEÇÃO VIII
DA FISCALIZAÇÃO

Art. 132 - A fiscalização dos alimentos será efetuada em todos os locais de preparação, manipulação, produção, acondicionamento, depósito, distribuição, comercialização ou de exposição para a entrega ao consumo, bem como sobre os prédios, instalações em geral, peças, máquinas, equipamentos, utensílios, recipientes e veículos empregados para aqueles fins e pessoal envolvido.

Parágrafo único: Os proprietários desses estabelecimentos ou seus responsáveis deverão prestar à autoridade competente, quando solicitados, todas as informações necessárias à verificação do cumprimento das disposições deste regulamento.

Art. 133 - A autoridade sanitária terá livre acesso a qualquer local em que haja indício de que se fabriquem, manipulem, beneficiem, acondicionem, conservem, transportem distribuam ou vendam alimentos.

Art.134 - Quando a autoridade competente verificar que há, em qualquer estabelecimento de gêneros alimentícios, elementos que possam tornar o produto impróprio ao consumo, adulterá-lo ou falsificá-lo, aplicará aos responsáveis a penalidade prevista neste regulamento, sem prejuízo da ação criminal cabível.

Art.135 - Os alimentos, substâncias ou insumos e outros manifestamente deteriorados, vencidos ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

Parágrafo único: Quando a inutilização não possa ser ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designar, por pessoal de sua confiança e por conta do infrator; neste caso serão lavrados separadamente o auto de apreensão e o auto de inutilização.

Art. 136 - A apreensão e inutilização de alimentos, substância ou insumos e outros, poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

Parágrafo único: No caso de prédios, equipamentos e utensílios de difícil remoção ou outros, havendo necessidade de impedir o seu uso transitório ou definitivo, a formalização legal

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

será efetivada pela lavratura de auto de interdição, acompanhado ou não de aposição de lacres nos locais mais indicados.

Art. 137 - O proprietário, detentor, possuidor, responsável ou depositário dos alimentos ou equipamentos e utensílios interditados, fica proibido de entrega-los ao consumo, desvia-los, substituí-los ou modifica-los, no todo ou em parte, ou de emprega-los de qualquer forma, sob pena das sanções previstas neste regulamento, sem prejuízo da ação penal cabível.

Art.138 - Consideram-se como destinados ao consumo, comercialização, industrialização ou uso, quaisquer quantidades de alimentos, substâncias ou insumos e outros, encontradas nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, suas dependências ou viaturas, salvo se estiverem em recipientes adequados para o lixo ou inutilizados.

Art.139 - Os alimentos destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido processo de cocção, quando encontrados expostos á venda sem estarem devidamente protegidos ou se apresentarem visivelmente prejudiciais à saúde, serão inutilizados sumariamente.

Art.140 - No caso de produtos alimentícios apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que saneáveis e sendo o infrator primário, será permitida a correção da irregularidade e liberada a mercadoria.

Parágrafo único: No caso de reincidência ou de irregularidade não susceptível de correção, aplica-se à mercadoria apreendida o disposto nos artigos anteriores.

Art.141 - A autoridade competente poderá determinar a interdição, total ou parcial, temporária ou definitiva, dos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, bem como dos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito, exposição ao consumo ou à venda de produtos quando:

I – funcionarem sem a correspondente autorização oficial;

II – por suas condições insalubres, constituírem perigo à saúde pública;

III – for comprovada entre o pessoal a presença costumeira de pessoas afetadas ou portadoras de doenças transmissíveis, dermatoses ou ainda nas demais situações proibidas por este regulamento para as pessoas que lidam com alimentos.

TÍTULO II

CAPÍTULO I
DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

SEÇÃO I
DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES

Art.142 - As infrações às normas sanitárias regem-se pelas disposições deste regulamento, salvo determinação legal expressa, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

Art.143 - Respeitadas as disposições contidas na legislação em vigor, considera-se infração a desobediência ou a inobservância ao disposto neste regulamento em leis, decretos,

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

decretos-leis, normas técnicas especiais e noutras, municipais, estaduais ou federais que, por qualquer forma, se destinam à promoção, proteção, preservação e recuperação da saúde.

Art.144 - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

a) - Advertência;
b) - Multa;
c) - Apreensão de produto;
d) - Inutilização de produto;
e) - Interdição parcial ou total do estabelecimento;
f) - Cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento.

Art.145 - Responde pela infração quem, de qualquer modo, cometer ou concorrer para sua prática ou dela se beneficiar.

Art.146 - O resultado da infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

§ 1º - Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública.

Art.147 - 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.

Art.148 - Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I - As circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - A gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública;

III - Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 149 - São circunstâncias atenuantes:

I - A ação do infrator não ter sido agente fundamental para a consecução do evento;

II - A errada compreensão da norma sanitária, admitida como excusável, quanto patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;

III - O infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo a saúde pública que lhe for imputado;

IV - Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato;

V - Ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

Art.150 - São circunstâncias agravantes:

I - Ser o infrator reincidente;

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

II - Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;

III - O infrator coagir outrem para a execução material da infração;

IV - Ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;

V - Se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;

VI - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

Parágrafo único: A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art.151 - A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I - Nas infrações leves, de 50% a 200% da BCM;

II - Nas infrações graves, de 200% a 400% da BCM;

III - Nas infrações gravíssimas, de 400% a 800% da BCM;

§ 1º - Sem prejuízo do disposto nesta Lei, na aplicação da penalidade de multa a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

§ 2º - Entende-se por BCM como Base de Cálculo do Município, nos termos fixados pelo Código Tributário Municipal.

Art.152 - Nos casos de reincidência, as multas previstas neste regulamento serão aplicadas em valor correspondente no mínimo ao dobro da multa anterior, ficando ainda o infrator, conforme a gravidade da infração, sujeito à interdição ou cassação temporária ou definitiva do registro ou licenciamento para o exercício de quaisquer atividades.

Art.153 - A multa será aplicada pela autoridade sanitária que notificará o infrator a recolhe-la em conta do Fundo Municipal de Saúde, dentro do prazo de 10 dias a contar da notificação.

Parágrafo Único: O não recolhimento da multa dentro do prazo fixado neste artigo implicará na sua inscrição para cobrança judicial, na forma prescrita pela legislação vigente.

SEÇÃO II
DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art.154 - O auto de infração, que será a base do procedimento administrativo da contravenção, deverá ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, devendo conter:

a) nome e endereço do infrator, bem como os demais elementos necessários a sua qualificação e identificação civil;

b) local, dia e hora da lavratura onde a infração foi verificada;

c) descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

d) penalidade a que está sujeito o infrator e o respectivo preceito legal que autoriza a sua imposição;

e) ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato em processo administrativo;

f) assinatura do infrator ou, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas e do autuante;

g) prazo para interposição de recurso, quando cabível.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

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

Art.155 - As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

SEÇÃO III
DO TERMO DE INTIMAÇÃO

Art.156 - Quando, a critério da autoridade sanitária, a irregularidade não constituir perigo para a saúde pública, será expedido termo de intimação ao infrator, para corrigi-la.

§ 1º - O prazo concedido para o cumprimento não poderá ultrapassar a 30 (trinta) dias e, a requerimento do infrator, devidamente fundamentado e requerido antes de vencido o prazo anterior, a critério da autoridade sanitária, o prazo poderá ser prorrogado até o máximo de 90 (noventa) dias.

§ 2º - Das decisões que concederem ou denegarem prorrogação de prazos, os interessados deverão tomar conhecimento diretamente junto à autoridade sanitária.

§ 3º - A prorrogação de prazos, além dos previstos nos parágrafos anteriores, será de competência do Secretário Municipal de Saúde.

Art.157 - As intimações expedidas para cumprimento de disposições regulamentares serão extraídas em 2 (duas) vias, destinando-se a primeira ao intimado, com a indicação clara de cada melhoramento ou providência exigida, citação das disposições legais regulamentares, por força das quais é feita essa exigência e o prazo em que deverá ser cumprida.

Art.158 - Expedido o termo de intimação, se a irregularidade se agravar, exigindo a imediata intervenção da autoridade sanitária, esta tomará as providências previstas neste regulamento, independentemente do prazo anteriormente concedido.

Art.159 - Transcorrido o prazo concedido sem que o infrator tenha tomado as medidas necessárias à correção da infração, a autoridade sanitária aplicará as penalidades previstas neste regulamento, de acordo com a espécie e a gravidade da infração.

SEÇÃO IV
DO AUTO DE IMPOSIÇÃO DA PENALIDADE

Art.160 - Lavrado o Auto de Infração, a autoridade sanitária deverá, dentro de 30 (trinta) dias, no máximo, lavrar o Auto de Imposição de penalidade.

§ 1º - Quando houver Intimação, a penalidade só será imposta após o decurso do prazo concedido, e desde que não tenha sido corrigida a irregularidade.

§ 2º - Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para a proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, de interdição, inutilização e outras previstas neste regulamento, serão aplicadas de imediato, lavrando-se o Auto de Imposição de Penalidade independentemente da tramitação normal do Auto de Infração respectivo.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

Art.161 - O Auto de Imposição de penalidade conterá os elementos destinados à identificação da infração e do infrator, observando-se as exigências feitas na lavratura dos demais autos.

SEÇÃO V
DOS RECURSOS E DOS PRAZOS

Art.162 - Das decisões das autoridades sanitárias haverá recurso àquelas que lhes sejam imediatamente superiores.

Art.163 - Os recursos serão interpostos por petição fundamentada, dentro de 15 (quinze) dias, contados da data em que o interessado ou seu procurador tiver tomado conhecimento da decisão, ou dela for intimado ou notificado, nas formas previstas neste regulamento.

Art.164 - Os prazos mencionados no presente regulamento correm ininterruptamente.

Art.165 - Não caberá recurso nem indenização nos casos de inutilização de produtos.

Art.166 - Ressalvam-se os prazos especificamente estabelecidos neste regulamento e na legislação em vigor.

CAPÍTULO II
DO LICENCIAMENTO SANITÁRIO

Art.167 - Ficam sujeitas ao alvará sanitário e sua renovação anual junto à Secretaria Municipal de Saúde as seguintes atividades:

a) comércio de produtos alimentícios em geral;
b) depósitos de alimentos;
c) serviços de alimentação;
d) serviços de saúde de baixa complexidade;
e) piscinas de uso coletivo;
f) academias esportivas;

Art.168 - Ficam sujeitas à Licença Sanitária e sua renovação anual junto à Secretaria Municipal da Saúde pessoas físicas ou jurídicas que realizem comércio ambulante ou transporte de alimentos no município.

CAPÍTULO III
DAS TAXAS

Art.169 - Serão cobradas as seguintes taxas de serviços de vigilância sanitária:

a) taxa de vistoria para início de atividade: 35% da BCM
b) taxa de vistoria para baixa de alvará: 17,5% da BCM
c) taxa de vistoria para renovação de alvará: 35% da BCM

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

d) taxa de vistoria para licenciamento de veículos	17,5% da BCM
e) taxa de vistoria para licenciamento de ambulantes;	35% da BCM

Art.170 - Os valores arrecadados serão depositados em conta do fundo municipal de saúde e serão aplicados nas atividades de vigilância sanitária.

CAPÍTULO IV
DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS

Art.171 - É proibida a criação e a manutenção de animais domésticos de qualquer tipo dentro da zona urbana intensiva do município que possam ser causa de incômodo ou insalubridade.

Parágrafo Único - Incluem-se neste artigo os bovinos, suínos, eqüinos, coelhos, aves exóticas e selvagens e demais animais de criação.

Art.172 - Excetuam-se as áreas de produção pecuária já existentes na zona urbana intensiva, desde que atendam os seguintes requisitos:

a) O proprietário deverá estar inscrito na Secretaria Estadual da Fazenda e na sua entidade representativa;

b) Será permitida a criação de até quatro (04) cabeças de animais de grande e médio porte e de até trinta (30) cabeças de animais de pequeno porte;

c) será permitida a criação intensiva de animais de pequeno porte desde que haja em eficiente controle de dejetos e odores e o acompanhamento de técnico habilitado;

§ 1º - Entende-se por área de produção pecuária área de no mínimo dez mil metros quadrados de área contígua, explorada pelo proprietário ou seus familiares.

§ 2º - Entende-se por animais de pequeno porte aves domésticas ou não, coelhos, chinchilas e demais animais.

Art. 173 - As instalações e locais de áreas de produção pecuária onde existam criações de animais deverão atender as seguintes exigências:

a) tratando-se de criações de animais de grande e médio porte, as instalações deverão dispor de esterqueiras e cama seca;

b) criações de animais de pequeno porte deverão dispor de cama seca e recolhimento diário de dejetos.

c) criações de suínos deverão ter, obrigatoriamente, cama seca.

Art. 174 - Os responsáveis por áreas de criação pecuária deverão dispor de mecanismos e técnicas adequadas para evitar a proliferação de moscas ou a produção de mau cheiro.

§ 1º - Os dejetos animais e demais resíduos de criação animal serão, obrigatoriamente, incorporados ao solo em no máximo doze horas.

§ 2º - Os dejetos animais e demais resíduos de criação animal poderão ser destinados para produção de húmus, para compostagem ou para incorporação, com o devido acompanhamento técnico dos órgãos de extensão rural do município.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

Art.175 - Em caso de instalação de loteamentos ou condomínios situados ao lado de uma área de produção pecuária existente, deverá haver acordo entre as partes para a relocalização de instalações de criação de animais, respeitado o previsto nesta Lei.

Parágrafo único: as despesas para esta relocalização de instalações correrão por conta do loteador.

Art. 176 - A instalação de atividade de criação de animais em área de produção pecuária localizada junto ao perímetro urbano só poderá ser efetivada após a liberação da licença junto aos órgãos municipais de Meio Ambiente e Vigilância Sanitária.

Art. 177 - Os casos não previstos neste código, que envolvam criações de animais em propriedades rurais serão decididas pelo Poder Executivo Municipal, ouvido o CONDAPE.

Art. 178 - Será permitida a criação de galinhas dentro da zona urbana intensiva desde que sejam respeitadas as exigências previstas em lei.

Art. 179 - As galinhas não poderão ser mantidas confinadas em galinheiros ou gaiolas.

§ 1º – As aves deverão ser mantidas permanentemente soltas, em local adequado e cercado, sendo respeitada a área mínima de cinco metros quadrados por ave;

§ 2º – Não será permitida a criação de mais de trinta aves;

§ 3º – Excetuam-se as codornas, que deverão ser criadas em gaiolas, desde que sejam respeitadas as demais exigências referentes à higiene do local, até o máximo de trinta animais.

Art. 180 - Os abrigos para as aves deverão ser de construção simples e leve, lavável, e que possam ser facilmente transportáveis para outro ponto da área destinada às aves.

§ 1º – Os abrigos deverão ter uma distância mínima do solo que permita a inspeção e higienização do local, de forma a impedir o acúmulo de excrementos e resíduos, além da instalação de roedores.

§ 2º – Tais abrigos não poderão localizar-se junto às divisas de terreno, devendo ser respeitado um afastamento mínimo de três metros das divisas.

Art. 181 - Deverá ser mantido rigoroso asseio no local de criação de galinhas, a fim de evitar o acúmulo de excrementos, resíduos, alimentos ou água, bem como a formação de mau cheiro, proliferação de insetos ou roedores.

Art. 182 - Não será permitida a permanência de galos nos locais de criação de aves na zona urbana intensiva.

Parágrafo único: também não será permitida a permanência de outras aves que, por suas características, produzam ruídos que possam perturbar o sossego público.

Art. 183 - A drenagem pluvial das áreas destinadas à criação de aves deverá ser eficiente, de modo a evitar o acúmulo de água ou seu escoamento para propriedades limítrofes.

Art. 184 - A área destinada á criação de aves deverá ser instalada em local com boa insolação e circulação de ar, não sendo permitida sua instalação em áreas alagadiças ou sem incidência de raios solares diretos.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

Parágrafo Único – Para a instalação das áreas de criação de animais e de abrigos deverá ser levado em conta as propriedades vizinhas, evitando-se sua localização junto à portas e janelas de construções limítrofes, quando estas se localizarem a menos de dois metros da divisa.

Art. 185 - Verificada a criação irregular de animais, a equipe de Vigilância Sanitária notificará o infrator, que deverá efetuar retirada de animais de grande e médio porte para fora do perímetro urbano no prazo máximo de 30 dias.

Parágrafo Único – No caso de criações de aves, o infrator será intimado a regularizar a criação, obedecendo aos dispositivos previstos nesta lei.

Art. 186 - Caso o infrator não efetue a retirada dos animais ou não se adeque às exigências previstas em lei, dentro do prazo determinado, receberá multa.

§ 1º - O valor da multa poderá variar de 50% a 100% da BCM em vigor.

§ 2º - para a determinação do valor a ser pago, será considerado o seguinte:

a) o número de animais;

b) as condições higiênicas do local;

c) a gravidade da situação;

d) o interesse do infrator em solucionar o problema.

Art. 187 - Decorridos quinze dias a contar da data da multa, persistindo a irregularidade, aplicar-se-á nova multa em dobro.

Art. 188 - Decorrido o prazo da segunda multa, persistindo a irregularidade, será feita a apreensão de animais de grande e médio porte ou eliminação dos animais de pequeno porte.

§ 1º - O infrator será notificado sobre a apreensão ou eliminação dos animais com antecedência de vinte e quatro horas, no mínimo.

§ 2º - A retirada dos animais ou regularização da criação depois de expirado o prazo concedido pela intimação não exime o infrator do pagamento da(s) multas a ele aplicada(s).

Art. 189 - A Secretaria da Saúde e Ação Social fará orçamentos junto aos matadouros para o abate de animais de grande e médio porte apreendidos, sendo que o matadouro ficará com determinada porcentagem do valor do animal (carne) como forma de pagamento e o restante com o proprietário, caso o animal esteja em condições de abate.

Art. 190 - Nos casos em que o animal não estiver em condições de abate, o que deverá ser atestado por médico veterinário, receberá tratamento, em não sendo possível sua recuperação, será sacrificado e todas as despesas cobradas do proprietário.

Art. 191 - Aves serão abatidas no próprio local pelo infrator ou por equipe da prefeitura, sendo que as carcaças ficarão em poder do infrator.

Parágrafo único: Em hipótese alguma o infrator será indenizado pela eliminação de aves, mesmo que sejam de raça ou linhagens especiais.

Art. 192 – A criação, alojamento e a manutenção de mais de 05 (cinco) cães e gatos com idade superior a 90 (noventa) dias caracterizará o local como canil ou gatil, cujo funcionamento estará vinculado à liberação de alvará emitido pela Secretaria Municipal da Saúde.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

Parágrafo Único – Os canis e gatis privados somente poderão funcionar após a vistoria, em que serão examinados as condições de alojamento e manutenção dos animais, destino dado aos resíduos, dejetos e restos de alimentação, e expedição de licença de funcionamento.

Art. 193 – Os abrigos destinados aos cães deverão estar localizados a uma distância mínima de 1,5 metros das dividas do terreno, que deverá, obrigatoriamente, ser cercado adequadamente.

Parágrafo Único – Os cães, quando mantidos presos, deverão, igualmente , estar localizados a uma distância mínima de 1,5 metros das divisas do terreno.

Art. 194 – Os proprietários de cães e gatos deverão manter seus animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem-estar, bem como manter os locais de criação ou pátios livres de dejetos ou resíduos que possam ser causa de mau cheiro ou proliferação de insetos.

Parágrafo Único – Os proprietários de cães e gatos deverão dispor de meios que impeçam que seus animais invadam propriedades vizinhas ou ruas, pondo em risco a segurança de terceiros.

Art. 195 – Verificada infração de que tratam os artigos 185 e seguintes desta Lei, o infrator será notificado a solucionar o problema em um prazo máximo de 30 (trinta) dias.

Art. 196 – Findo o prazo estipulado no artigo anterior e persistindo a irregularidade, o infrato será multado, nos ternos desta Lei.

Art. 197 – No caso de criação, alojamento ou manutenção irregular de cães e gatos em condições inadequadas, os mesmos poderão ser apreendidos e encaminhados à instituições de defesa dos animais.

CAPÍTULO V
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 198 - A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares e coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos, cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde.

Parágrafo único: Nos casos de oposição ou dificuldades à diligência, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, morador, responsável, administrador ou seus procuradores, no sentido de que a facilitem, imediatamente ou dentro de 24 (vinte e quatro) horas, conforme a urgência.

Art.199 - Nos casos de embaraço á autoridade sanitária ou de não cumprimento da intimação de facilitar a diligência, a referida autoridade sanitária solicitará a intervenção policial para a execução da medida ordenada, sem prejuízo das penalidades prescritas.

Art.200 - Os que se opuserem, embaraçarem, dificultarem ou procurarem ludibriar, de qualquer forma, a ação fiscalizadora da autoridade sanitária ou a desacatarem, no exercício de

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br

suas funções, ficarão sujeitos às penalidades previstas neste regulamento, sem prejuízo da ação penal e de outras providências que no caso couberem.

Art.201 - Ficam sujeitos ao alvará sanitário, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública individual ou coletiva.

Parágrafo Único - A isenção do alvará sanitário não exclui a fiscalização sanitária posterior.

Art. 202 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 203 - Revogam-se as disposições em contrário, especialmente a Lei nº 1.359, de 18 de dezembro de 1995 e alterações posteriores.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE DOIS IRMÃOS, RS, 27 DE NOVEMBRO DE 2002.

JUAREZ STEIN,
PREFEITO MUNICIPAL.

REGISTRE-SE
E
PUBLIQUE-SE

GUIDO PAULO MULLER,
SECRETÁRIO DA ADMINISTRAÇÃO.

Rua Berlim, 240 - Centro - Cx. P. 141 - Tel/Fax: 0xx51 564.1277 - CEP 93.950-000 - DOIS IRMÃOS/RS
Home Page http://www.doisirmaos.rs.gov.br - e-mail: prefdi@pro.via-rs.com.br