

LEI Nº 598, DE 11 DE NOVEMBRO DE 1994.

**DISPÕE SOBRE AS ATRIBUIÇÕES DO MUNICÍPIO DE CORDEIRO, NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, NO ÂMBITO DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE(SUS) E APROVA LEGISLAÇÃO SUPLETIVA SOBRE PROMOÇÃO, PROTEÇÃO E RECUPERAÇÃO DA SAÚDE.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE CORDEIRO, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVOU E EU SANCIONO A SEGUINTE LEI.

TÍTULO I  
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º** Esta Lei regula, no Município de Cordeiro, no Estado do Rio de Janeiro, em caráter supletivo a Legislação Federal e Estadual pertinente, os direitos e obrigações que se relacionam com a saúde e o bem-estar, individual e coletivo, dos seus habitantes, dispõe sobre as atribuições da Secretaria Municipal de Saúde e aprova normas sobre a promoção, proteção e recuperação da saúde.

**Art. 2º** A saúde constitui um bem jurídico e um direito social fundamental do ser humano, sendo dever do município, concorrentemente com o Estado e a União, prover as condições indispensáveis ao seu pleno exercício.

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

§ 2º O dever do Estado não exclui a das pessoas, da família, das empresas e da sociedade. Para fins deste artigo incumbe:

I - ao município, precipuamente, zelar para a promoção, proteção e recuperação da saúde e pleno bem-estar físico, mental e social das pessoas e da coletividade;

II - à coletividade, em geral, cooperar com os órgãos e entidades competentes, na adoção de medidas que visem à promoção, proteção e recuperação da saúde dos seus membros;

III - aos indivíduos, em particular, cooperar com os órgãos e entidades competentes, adotar um estilo de vida higiênico, utilizar os serviços de imunização, observar os ensinamentos sobre educação e saúde, prestar as informações que lhes forem solicitadas pelos órgãos sanitários competentes, respeitar as recomendações sobre a conservação do meio ambiente.

IV - para atendimentos das necessidades coletivas, urgentes e transitórias, decorrentes de perigo iminente, de calamidade pública e de irrupção de epidemias, requisitar bens e serviços, de pessoas naturais e jurídicas, assegurando-lhes justa indenização:

V - propor a celebração, pelo município, como parte ou como interveniente, de convênios, acordos e protocolos intermunicipais, nacionais e internacionais relativos à saúde, saneamento e meio ambiente;

VI - implementar o Sistema Nacional de Sangue, seus componentes e derivados;

VII - promover a articulação com os órgãos de fiscalização de exercício profissional, e outras entidades representativas da sociedade civil, para a definição de parâmetros éticos para a pesquisa, ações e serviços de saúde;

VIII - observado o disposto no artigo 26 da Lei nº **8080**, de 19 de setembro de 1990, celebrar contratos e convênios com

entidades prestadoras de serviços privados de saúde, bem como controlar e avaliar sua execução;

IX - controlar e fiscalizar os procedimentos dos serviços privados de saúde;

X - normatizar complementarmente as ações e serviços públicos de saúde no seu âmbito de atuação;

XI - definir as instâncias e mecanismo de controle e fiscalização inerentes a fiscalização sanitária;

XII - fomentar, coordenar, executar programas e projetos estratégicos e de atendimento emergencial

XIII - articular os planos, locais de saúde com outros de âmbitos federal e estadual para áreas respectivas, conforme o caso, com vistas a uma gradual integração das ações;

XIV - manter e operar os serviços de interesse da população local, especialmente, os de primeiros socorros, observa das as diretrizes e metas das políticas estadual e nacional de saúde:

XV - participar da implantação e manutenção da rede de serviços básicos de saúde, inclusive na remoção de pacientes para outras unidades de saúde de referência;

XVI - colaborar com as autoridades estaduais e federais de saúde na elaboração e execução de programas de controle e erradicação de endemias, de zoonoses, etc, XVII - manter serviços de vigilância e epidemiológica e colaborar na execução do Programa Nacional de Imunização, observadas as condições noológicas locais;

XVIII - fazer observar as normas sanitárias federais e estaduais, elaborar e aprovar as leis de caráter supletivo, sobre coleta de lixo, destino final adequado dos dejetos, prédios destinados a habitações coletivas e individuais, locais de reuniões de publico para lazer ou atividades desportivas, escolas, barbearias, cabelereiros, estações rodovias, hotéis, mateis, pensões, bem como de necrotérios, locais para velórios cemitérios e crematórios, logradouros e vias públicas;

XIX - exercer vigilância sanitária, observadas as normas federais e estaduais supletivas, sobre farmácias, drogarias, postos de medicamentos e unidades volantes, bares e restaurantes, lanchonetes, feiras livres, mercados, supermercados e outros locais onde se fabrique, produza, manipule ou exponha à venda, efetive o consumo, transporte, guarde, armazene ou deposite alimentos destinados ao consumo humano, qualquer que seja o seu estado, origem ou procedência;

XX - exercer vigilância sanitária nos açougues, participar da fiscalização e inspeção dos locais de abate de animais, peixarias e outros, evitando e ou impedindo a distribuição de carnes impróprias para o consumo humano, observando e fazendo observar as normas federais e estaduais supletivas.

XXI - colaborar na proteção do meio ambiente, nele compreendendo o do trabalho, promover e participar de programas de saneamento do meio ambiente, com ênfase à implantação de melhorias sanitárias das habitações e do adequado destino aos dejetos;

XXII - participar do controle e da fiscalização da produção, transporte, guarda e utilização de substâncias e produtos psicoativos, tóxicos e radioativos;

XXIII - efetuar o controle dos sistemas públicos de abastecimento de água e proteção dos mananciais, das fontes de captação de água e dos locais de distribuição das mesmas ao consumo público;

XIV - participar, observando e fazendo observar a legislação federal e estadual supletiva, das ações de controle do meio ambiente, a fim de diminuir ou impedir a poluição do ar, da água e do solo causada por elementos naturais, químicos ou físico-químicos, que se constituam em agravos a saúde humana;

XXV - participar da definição, traçado e aprovação de loteamentos urbanos com a finalidade de extensão ou formação de núcleos populacionais;

XXVI - estimular a participação da comunidade nos programas de saúde e saneamento;

XXVII - adotar e promover medidas de educação em saúde, por intermédio da informação continuada da população, coma a utilização dos meios de comunicação social, campanhas específicas de esclarecimento da opinião pública ou programas dos cursos

de ensino regulares objetivando a criação ou modificação de hábitos, comportamentos ou estilos de vida nocivos a saúde física e mental, visando ainda a criação de uma consciência sanitária propicia a elevação dos níveis dos habitantes do município;

XXVIII - mobilizar recursos financeiros e materiais: necessários ao atendimento de pessoas nos casos de calamidade pública e situações de emergência que afetem a saúde da população;

XXIX - executar a política de insumos e equipamentos para a saúde;

XXX - participar de consórcios administrativos e intermunicipais;

XXXI - autorizar a instalação de serviços públicos de saúde e fiscalizar o funcionamento dos mesmos;

XXXII - autorizar a instalação de serviços privados de saúde e fiscalizar o funcionamento dos mesmos;

XXXIII - promover a participação da população na gestão, fiscalização e controle das ações de saúde.

## TÍTULO II DOS PRINCÍPIOS E DIRETRIZES

**Art. 3º** As ações e serviços públicos de saúde e os serviços privados contratados ou conveniados que integram o Sistema Único de Saúde - SUS, são desenvolvidos obedecendo os seguintes princípios:

- 1 - universalidade de acesso aos serviços de saúde, em todos os níveis de assistência;
- 2 - integralidade de assistência, entendida como um conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- 3 - preservação da autonomia das pessoas na defesa de suas integridades física e moral;
- 4 - igualdade de assistência a saúde sem preconceitos ou privilégios de qualquer espécie;
- 5 - gratuidade dos serviços e das ações de assistência a saúde do usuário;
- 6 - direito a informação, as pessoas assistidas, sobre sua saúde;
- 7 - divulgação de informações quanto ao potencial em serviços de saúde e sua utilização pelo usuário;
- 8 - utilização da epidemiologia para o estabelecimento de prioridades a locação de recursos e orientação programática;
- 9 - participação da comunidade;
  
- 10 - descentralização político administrativa com direção única a nível principal;
- 11 - ênfase na descentralização dos serviços;
  
- 12 - regionalização e hierarquização da rede de serviços de saúde;
- 13 - integração, em nível executivo, das ações de saúde, meio ambiente e saneamento básico;
  
- 14 - conjugação de totalidade de recursos financeiros, tecnológicos, materiais e humanos da união, do Estado e do Município na prestação de serviços de assistência a saúde da população;
- 15 - capacidade de resolutividade dos serviços em todos os níveis de assistência;
  
- 16 - organização dos serviços de modo a evitar duplicidade de meios para fins idênticos.

## TÍTULO III DA ORGANIZAÇÃO, DA DIREÇÃO E DA GESTÃO

**Art. 4º** As ações de serviços de saúde, executados pela Secretaria Municipal de Saúde, seja diretamente ou mediante participação complementar da iniciativa privada, serão organizados de forma regionalizada e hierarquizada, em níveis de complexidade crescente.

**Art. 5º** A direção do Sistema Único de Saúde - SUS, a nível de Município, será de competência exclusiva da Secretaria Municipal de Saúde;

**Art. 6º** O Município poderá constituir consórcios com outros municípios do Estado para desenvolver em conjunto as ações e os serviços de saúde que lhes correspondam;

§ 1º aplica-se aos consórcios administrativos intermunicipais o princípio da direção única, e os respectivos atos constituídos desporão sobre a sua observância;

§ 2º O Sistema único de Saúde no Município será organizado em distritos, de forma a integrar e articular recursos, técnicas e práticas voltadas à cobertura total da população.

**Art. 7º** Junto à Secretaria Municipal de Saúde, ou junto aos consórcios intermunicipais, funcionará o Conselho Municipal de Saúde, órgão de deliberação coletiva, em que se assegurará a participação da comunidade, na forma do artigo 10 desta Lei.

**Art. 8º** Compete à Secretaria Municipal de Saúde exercer a coordenação das atividades que objetivam o entrosamento das instituições de saúde do município entre si e com outras instituições, públicas e privadas, que atuem na área de saúde.

**Art. 9º** A Secretaria Municipal de Saúde adotará os princípios de regionalização visando a adequação dos seus serviços às peculiaridades e carências locais, e de hierarquização das necessidades, concentração e densidades populacionais.

#### TÍTULO IV

Da participação Comunitária, da Conferência de Saúde e do Conselho Municipal de Saúde.

**Art. 10.** Será assegurado o caráter democrático da gestão administrativa do SUS, a nível municipal, com a participação da comunidade, em especial de usuários dos serviços e dos profissionais que os executam.

**Art. 11.** A participação da comunidade será efetivamente garantida diretamente ou pelas suas entidades representativas:

I - na fiscalização e controle das ações de saúde:

II - por meio de representação paritária no Conselho de Saúde de acordo com o Decreto Federal nº 99.438 de 07 de agosto de 1990.

III - no acesso às Conferências Municipais de Saúde.

§ 1º O Conselho Municipal de Saúde, órgão de caráter deliberativo, terá função de acompanhamento das ações de Saúde e da distribuição de recurso no âmbito do SUS e de assessoramento e informação na elaboração e execução da política de Saúde;

§ 2º O Conselho Municipal de Saúde de caráter permanente e deliberativo órgão colegiado composto por representantes do Governo, prestadores de serviços, servidores da saúde e usuários atuam na formulação de estratégias e no controle da execução da política de saúde na estância Municipal, inclusive nos aspectos econômico e financeiro.

#### TÍTULO V DA PROMOÇÃO DA SAÚDE

##### CAPÍTULO I DOS SERVIÇOS BÁSICOS DE SAÚDE

**Art. 12.** Os serviços de saúde serão estruturados em ordem de complexidade crescente, a partir dos mais simples periféricos executados pela rede de serviços básicos de saúde até os mais complexos a cargo das unidades de cuidados diferenciados e especializados de saúde.

Parágrafo único. A fim de assegurar à população amplo acesso aos serviços básicos de saúde a instalação dos mesmos terá procedência sobre quaisquer outros de maior complexidade.

**Art. 13.** Os serviços básicos de saúde manterão entrosamento permanente com as Unidades de maior complexidade, mais próximos às quais, sempre que necessário será encaminhada a clientela que exigir cuidados especializados.

**Art. 14.** Para efeitos dessa Lei, entende-se por Serviços Básicos de Saúde o conjunto de Ações desenvolvidas pela rede de Unidades de Saúde de menor complexidade, ajustadas ao quadro noológico local, compreendendo atenção às pessoas e ao meio ambiente necessária à promoção, proteção e recuperação da saúde, com ênfase na prevenção de doenças e tratamento de afecções mais frequentes, principalmente para o grupo socialmente mais vulnerável.

**Art. 15.** Incube-se à Secretaria Municipal de Saúde à Coordenação Normativa Geral e à Coordenação política e estratégica das ações e serviços de saúde, a nível municipal.

Parágrafo único. Os serviços de saúde locais, contemplando obrigatoriamente o núcleo mínimo de ações prioritárias, deverão ser geri dos pela municipalidade.

**Art. 16.** O Município através da Secretaria Municipal de Saúde, articulada com os demais órgãos municipais, envidará esforços para estimular a participação da comunidade para que se atue em prol dos objetos e metas dos serviços básicos de saúde postos à sua disposição.

## CAPÍTULO II DA ASSISTÊNCIA MÉDICA EM NÍVEIS DE MAIOR COMPLEXIDADE

**Art. 17.** A assistência médica em níveis de maior complexidade no município ficará a cargo da rede própria do estado, ou de unidades de saúde municipais ou federais ou, complementarmente da rede privada.

**Art. 18.** Cumpre ao município através da Secretaria Municipal de Saúde, proporcionar os serviços de primeiros socorros nos casos de emergências às pessoas em estado grave e iminente perigo de vida, adotando o conjunto de medidas e procedimentos indispensáveis a sanar aqueles riscos.

Parágrafo único. Até a criação de mecanismos e recursos necessários para total atendimento do presente artigo, a rede privada municipal, conveniada ao SUS, deverá continuar prestando os atendimentos mencionado à população local.

**Art. 19.** O município através da Secretaria Municipal de Saúde, de acordo com os meios disponíveis, proporcionará assistência aos programas de combate ao alcoolismo e às toxicomanias, de geriatria e de recuperação social das pessoas deficientes, incentivando a criação de instituições sem fins lucrativos, que tenham aqueles objetivos.

## CAPÍTULO III DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

**Art. 20.** A Secretaria Municipal de Saúde, atendendo às peculiaridades locais, participará da execução de programas e atividades relacionadas com alimentação e nutrição, contribuindo para a elevação dos níveis de saúde da população.

## CAPÍTULO IV DA SAÚDE MATERNA, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

**Art. 21.** A Secretaria Municipal de Saúde concorrerá, de acordo com suas possibilidades, para o bom êxito das iniciativas no campo da saúde que visem a proteção à maternidade, à infância e à adolescência, através da rede de serviços oficiais de saúde, contratada ou conveniada.

**Art. 22.** As medidas de proteção à saúde grupo materno infantil terão por princípio o fortalecimento da família, e quaisquer ações nesse campo deverão ser desenvolvidas em base éticas e humanistas.

Parágrafo único. Nenhuma medida será adotada em relação ao contingenciamento da prole, sem que exista a indicação médica correspondente, destinada à proteção da saúde materna, e o assentimento obtido por livre manifestação de vontade das partes.

## CAPÍTULO DA SAÚDE MENTAL

**Art. 23.** A Secretaria Municipal de Saúde, devidamente articulada com órgãos Estaduais e Federais, participará das iniciativas no campo da saúde a nível do município que visem a prevenção e tratamento dos transtornos mentais.

## CAPÍTULO VI DA ODONTOLOGIA SANITÁRIA

**Art. 24.** A Secretaria Municipal de Saúde participará, conforme os meios disponíveis e as peculiaridades locais, das atividades em

que se entreguem as funções de promoção, de proteção de recuperação da saúde oral da coletividade, especialmente na idade escolar.

## TÍTULO VI DA PROTEÇÃO DA SAÚDE

### CAPÍTULO I DO SANEAMENTO BÁSICO E DO MEIO AMBIENTE

#### Seção I Das Disposições Gerais

**Art. 25.** A promoção das medidas de saneamento constitui uma obrigação estatal, das coletividades e dos indivíduos que para tanto, ficam adstritos, no uso da propriedade, no manejo dos meios de produção e no exercício das atividades, a cumprir as de terminações legais, regulamentares as recomendações, ordens, vedações e interdições, ditadas pelas autoridades sanitárias e outras competentes.

**Art. 26.** A Secretaria Municipal de Saúde participará da a provação dos projetos de loteamento de terrenos com o fim de extensão ou formação de núcleos urbanos, com vistas a preservar os requisitos higiênicos e sanitários indispensáveis à proteção da saúde e do bem estar, individual e coletivo.

Parágrafo único. É vedado o parcelamento do solo em terrenos que tenham sido aterrados com material nocivos a saúde, sem que tenham sido saneados, e em áreas de preservação ecológica ou naquelas onde a poluição impeça condições sanitárias suportáveis, até a sua correção.

**Art. 27.** A Secretaria Municipal de Saúde, no uso de suas atribuições regulares, nos limites de sua jurisdição territorial no que respeita aos aspectos sanitários e da poluição ambiental, prejudiciais à saúde, observará e fará observar as leis federais municipais e estaduais, aplicáveis, em especial aquelas sobre o parcelamento do solo urbano, sobre a política nacional do meio ambiente e saneamento básico.

**Art. 28.** A Secretaria Municipal de Saúde, em articulação com os demais órgãos e entidades, Estaduais e Federais competentes, adotará os meios aos seu alcance para reduzir ou impedir os casos de agravo à saúde humana provocados pela poluição do ambiente, por meio de fenômenos naturais, de agentes químicos ou pela ação deletéria do homem, no limite da jurisdição territorial do município, observando as legislações federal e estadual pertinentes, e bem assim, as recomendações técnicas emanadas dos órgãos competentes.

**Art. 29.** Qualquer cidadão é parte legítima para propor ação que vise a anular ato lesivo ao meio ambiente, ficando o autor, salvo comprovada a má fé, isento de custas e dos ônus da sucumbência.

**Art. 30.** É da competência do município proteger o meio ambiente e combater a poluição em qualquer das suas formas.

#### Seção II Das Águas e Seus Usos, do Padrão de Portabilidade

**Art. 31.** A Secretaria Municipal de Saúde juntamente com os órgãos e entidades competentes do estado, observarão e farão observar, na jurisdição territorial do município, as normas técnicas sobre a proteção dos mananciais, dos serviços de abastecimento público de águas destinadas ao consumo humano, e que estabelecem padrões a serem obedecidos nos projetos de construção do governo, operação e manutenção daqueles mesmos serviços.

**Art. 32.** Compete à Secretaria Municipal de Saúde, juntamente com os órgãos Estaduais competentes observar e fazer observar as normas técnicas complementares para a manutenção do padrão de portabilidade da água, aprovada pelos órgãos sanitários estaduais competentes.

#### Seção III Dos Esgotos Sanitários e do Destino Final Dos Dejetos

**Art. 33.** Com o objetivo de contribuir para a elevação dos níveis de saúde da população da cidade, reduzir a contaminação do meio ambiente, a Secretaria Municipal de Saúde participará do exame e da aprovação de instalações de estações de tratamento e

elevatória de rede de esgoto sanitário a serem construídas nas zonas urbanas e suburbanas e, bem assim, do controle dos efluentes.

**Art. 34.** A coleta, o transporte e o destino do lixo processarão em condições que não acarretem malefícios ou inconvenientes à saúde, ao bem estar público e à estética.

**Art. 35.** Fica proibida a deposição de lixo, restos de cozinha, estrumes, animais mortos e resíduos em terrenos baldios, pátios ou quintais de qualquer propriedade, ou a céu aberto.

#### **Seção IV**

##### **Das Habitações, Áreas de Lazer e Outros Locais**

**Art. 36.** As habitações deverão obedecer, dentre outros, os requisitos de higiene e segurança sanitária indispensáveis à proteção da saúde e bem-estar individual, sem o que nenhum projeto deverá ser aprovado.

**Art. 37.** Os proprietários dos edifícios ou dos negócios nele estabelecidos estão obrigados a executar as obras que se requerem para cumprir as condições estabelecidas nas determinações emanadas das autoridades sanitárias municipais.

**Art. 38.** A autoridade sanitária competente poderá determinar o embargo de construções, correções ou retificações, sempre que comprovar a desobediência às normas técnicas aprovadas, no interesse da saúde pública.

**Art. 39.** As habitações rurais obedecerão às exigências mínimas, estabelecidas nesta Lei, quanto às condições sanitárias ajustadas às características e peculiaridades desse tipo de habitação.

**Art. 40.** A autoridade sanitária municipal poderá determinar todas as medidas, no âmbito da saúde pública e no interesse para a população urbana ou rural, que desestimulem ou impeçam a construções que não satisfaçam a requisitos sanitários mínimos, principalmente com relação à paredes, pisos, coberturas, captação, adução e preservação adequadas a impedir a contaminação do solo e das águas superficiais ou subterrâneas.

**Art. 41.** Todos os locais de reunião, esportivos, recreativos, sociais, culturais e religiosos, tais como: piscinas, colônias de férias e acampamentos, cinemas, auditórios, circos, parque de diversões, clubes, templos religiosos e salões de culto, salões de agremiações religiosas; outros como: necrotérios, cemitérios, indústrias, fábricas e grandes oficinas, creches, edifícios de escritórios, lojas, armazéns, depósitos e estabelecimentos congêneres, estações rodoviárias, lavanderias públicas e aqueles outros onde se desenvolvem atividades que pressuponham medidas de proteção à saúde coletiva, deverão obedecer às exigências sanitárias previstas e aprovadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

#### **CAPÍTULO II**

##### **SANEAMENTO DAS CONSTRUÇÕES EM GERAL**

**Art. 42.** Todas as construções deverão assentar-se sobre terreno preparado e nivelado, evitada a estagnação de águas de qualquer natureza.

**Art. 43.** O aterro para construção deve ser feito com terras praticamente isentas de matéria orgânica.

**Art. 44.** Todas as construções serão isoladas do solo por camada impermeável e resistente, que as proteja contra a ação da umidade e dos raios, cobrindo toda a superfície da construção e atravessando as alvenarias, até ao paramento externo.

**Art. 45.** Nos papéis e outros revestimentos internos não poderão existir materiais que possam dar emanações tóxicas.

**Art. 46.** Todos os compartimentos das construções deverão ter iluminações e ventilação convenientes a se fazerem por aberturas cujo número e dimensão serão determinados, em cada caso particular.

**Art. 47.** Em casos especiais quando não for possível satisfazer as condições de ventilação natural será exigida a artificial mais conveniente.

**Art. 48.** Salvo nas casas de madeira, só serão permitidas divisões de madeira envidraçadas ou não distando 20 em no mínimo do piso, em estabelecimentos comerciais ou escritórios desde que não prejudiquem a iluminação e a ventilação e não sirvam os compartimentos de dormitórios.

**Art. 49.** Todo o prédio ou parte do prédio constituindo economia distinta, quer em habitações quer em estabelecimentos comerciais, industriais ou de escritórios, deverá ter latrina, caixa d'água, nas condições previstas pelo artigo 53, banheiro se houver dormida e se for destinado a habitação, cozinha e tanque de lavagem.

**Art. 50.** Nos porões será permitida a instalação de tanques de lavagem ou garagem, desde que o compartimento seja satisfatoriamente iluminado e ventilado não podendo servir para dormitório ou estadia prolongada e seja de cimento armado o piso dos compartimentos superiores.

**Art. 51.** Somente pela rede de distribuição pública de água, onde a houver, far-se-á os abastecimentos das habitações, sendo nelas então, obrigatória a instalação das necessárias canalizações.

**Art. 52.** É obrigatório o uso de depósito de água, de tipo aprovado, em todas as construções, sempre que o fornecimento for intermitente, ou se contínuo, enquanto utilizados as penas.

**Art. 53.** Os depósitos de capacidade proporcional ao número de moradores, poderão ser construídos por chapas de ferro zincado, concreto armado, alvenaria com argamassa de cimento, fibrocimento e terão capacidade proporcional ao número de moradores a cada um correspondendo 150 litros, sendo que o volume total deverá crescer à proporção que aumentar o número de habitantes além de oito na base de 250 litros para cada dois habitantes, não sendo permitido reservatório de capacidade inferior a 500 litros.

§ 1º Todos os reservatórios serão convenientemente protegidos contra a entrada de mosquitos, poeiras, líquidos ou qualquer matéria estranha, e terão a tomada de água a 6 em de fundo, sendo providos de torneiras automáticas, ladrões e dispositivos de limpeza aprovados pela autoridade sanitária e colocados no fundo, preferencialmente de forma piramidal ou cônica.

§ 2º Os ladrões deverão sempre desaguar em locais bem visíveis, como sarjetas, pias ou ralos dos compartimentos sanitários, sendo expressamente proibido de fazê-lo nas calhas e condutores dos telhados.

§ 3º Os depósitos de água, excetuados os de água quente, não poderão ficar exposto ao sol, nem ser colocados na cozinha, próximo ao fogão, do gabinete sanitário, nem em outros pontos que dificultem a sua inspeção, devendo ficar afastados 10 em das paredes e 60 em do forro ou teto.

§ 4º A cobertura para os depósitos de água, externos, cuja tampa necessitar de calafeto, ficará a 60 em de distância distanciado da tampa e deverá exceder pelo menos 50cm as dimensões do reservatório.

§ 5º Não será permitida a ligação direta do reservatório com vasos sanitários.

§ 6º É proibido acumular objetos sobre as tampas dos reservatórios d'água, que deverão permanecer sempre desimpedidos.

§ 7º Será obrigatória a limpeza dos reservatórios e depósitos de água, a juízo da autoridade sanitária.

**Art. 54.** Sob nenhum pretexto, que não tenha por base condições imperiosas de saúde pública, será suspenso o fornecimento de água a qualquer prédio abastecido pela rede geral, salvo, casos extremos, a juízo da repartição de águas.

**Art. 55.** Nas zonas urbanas, dotadas de abastecimento de água, é proibido o seu acúmulo em barris, tinas e latas ou assemelhados, sob pena de imediata destruição desses recipientes.

Parágrafo único. Onde não houver água canalizada, serão tolerados os barris fechados, à prova de mosquitos, de conformidade com modelos já aprovados por autoridades sanitárias.

**Art. 56.** Nas zonas servidas por canalização de água potável, os poços serão tolerados, a juízo da autoridade sanitária e exclusivamente, para fins industriais ou de floricultura, devendo, porem satisfazer às seguintes condições:

- a) serem convenientemente fechados ao nível do solo;
- b) serem providos de bombas;
- c) conterem peixes destruidores de larvas de mosquitos.

**Art. 57.** Nas zonas rurais, onde não houver água encanada ou nascente de boa qualidade e convenientemente tratada e ou captada, será permitida a abertura de poços para o fornecimento de água potável, sob as seguintes condições:

- a) ser a água previamente examinada, sob o ponto de vista de sua potabilidade e considerada de boa qualidade;
- b) estarem os poços convenientemente situados, e a distância suficiente, de fossas, estrumeiras e depósitos de imundices;
- c) terem as paredes estanques, no trecho em que se possam dar infiltrações d'água superficial, a boca coberta e protegida contra as infiltrações;
- d) serem mantidos em estado de absoluta limpeza e dotados de bombas.

Parágrafo único. Os poços que não forem utilizados deverão ser aterrados até o nível de solo.

### CAPÍTULO III

#### SANEAMENTO DAS CONSTRUÇÕES DE CARÁTER COLETIVO E ESPECIAL

**Art. 58.** Nas casas de cômodos e estalagens, atualmente existentes, serão observadas as seguintes disposições, além de outras desta Lei, que lhes forem aplicáveis:

- a) a iluminação artificial deverá ser a elétrica;
- b) para cada 15 moradores deverá haver pelo menos uma latrina e um banheiro, independentes, instalados, de acordo com a presente legislação, sendo as latrinas privativas de cada sexo;
- c) só será permitido cozinhar em locais apropriados, devendo haver para cada grupo de 6 aposentos, uma cozinha que terá fogões independentes, com chaminés, ou com um fogão sub dividido, de modo que os inquilinos de cada aposento possam ser vir-se dele independentemente, sotoposto à uma cúpula metálica ou de cimento, ligada à chaminé, que permita a passagem para o exterior dos gases de combustão e vapores da cocção dos alimentos,
- d) só será permitida a lavagem de roupas em tanques, construídos de modo que cada família possa utilizá-lo separadamente, colocados em quintais e pátios abertos e devidamente protegidos do sol e da chuva, observando-se na sua instalação, os preceitos regulamentares;
- e) será fixado o número de moradores de cada aposento, de modo caber cada um, uma área mínima de 6 metros quadrados;
- f) será proibida a divisão de quaisquer compartimento por meio de panos, madeira, papel, zinco, ou material semelhante, bem como forrar as paredes com pano;
- g) será proibido guardar, conservar ou depositar nos quartos de dormir quaisquer gêneros alimentícios, a não ser os acondicionados em recipientes perfeitamente fechados, a juízo da autoridade sanitária;

Parágrafo único. Os alugadores ou encarregados serão os responsáveis pelo asseio e conservação dos locais de domínio comum dos locatários.

**Art. 59.** As hospedarias, asilos e albergues deverão ser instalados, de acordo com o presente regulamento, em tudo que lhes for aplicável e terão a lotação fixada pela autoridade sanitária, na base de 6 metros quadrados de área por pessoa.

Parágrafo único. Nas hospedarias é proibida a dormida no chão, devendo ser desinfetados, ou desinfetadas camas, catres, colchões, esteiras, travesseiros, roupas de cama e demais objetos sempre que a autoridade sanitária julgar necessário.

**Art. 60.** Nos edifícios escolares serão observadas todas as disposições deste regulamento que lhes forem aplicáveis e mais as seguintes:

- a) as salas de aula com o pé direito mínimo de 3,50m deverão ter capacidade para o máximo de 40 alunos, a cada um dos quais cabendo a área não inferior a dois metros quadra dos;
- b) as salas de aula que tiverem a iluminação unilateral não poderão ter largura superior a uma vez e meio a distância do piso à verga da janela e nelas as carteiras serão dispostas de modo que recebam luz pela esquerda;
- c) haverá uma latrina para cada grupo de 15 alunos sendo os assentos preferivelmente do tipo em ferradura;
- d) Haverá lavatórios, na proporção de um para cada 10 alunos;
- e) haverá bebedouros automáticos, de jato oblíquo, ficando terminantemente proibido o uso de copo coletivo;
- f) haverá espaços destinados a recreio, de área proporcional à superfície das classes, sendo parte desse recreio coberta;
- g) as escadas deverão apresentar condições de solidez e estabilidade, serão providas de corrimão, guarnecido por balaustrada no lado aberto e terão os degraus de material resistente, com altura e largura determinados pela fórmula  $2h+L=63$  (sendo h a altura e L a largura em centímetros), não devendo o valor de h ser maior de 16 centímetros;
- h) o mobiliário escolar será do tipo aprovado, devendo ser, a critério da autoridade, adaptado ao tamanho dos alunos;
- i) nos internatos haverá banheiro na proporção de um para cada 15 alunos e nos dormitórios será exigida a área mínima de 6 metros quadrados para cada aluno.

**Art. 61.** Além das disposições concernentes às construções em geral que lhes forem aplicáveis, deverão ser observadas nos estabelecimentos comerciais, mais as seguintes:

- a) não poderão servir de dormitório ou moradia senão quando dispuserem de aposentos especiais, para tal fim separados da parte comercial do prédio;
- b) o revestimento do piso, e quando necessário o das paredes até 1m,50cm será uniforme, liso, resistente e impermeável, salvo casos especiais, dependentes da natureza do comércio a critério da autoridade sanitária;
- c) só será permitido cozinhar em locais apropriados, devendo haver para cada grupo de 6 aposentos, uma cozinha que terá fogões independentes, com chaminés, ou com um fogão subdividido, de modo que os inquilinos de cada aposento possam ser vir-se dele independentemente, sotoposto à uma cúpula metálica ou de cimento, ligada à chaminé, que permita a passagem para o exterior dos gases de combustão e vapores da cocção dos alimentos;
- d) só será permitida a lavagem de roupas em tanques, construídos de modo que cada família possa utilizá-lo separadamente, colocados em quintais e pátios abertos e devidamente protegidos do sol e da chuva, observando-se na sua instalação, os preceitos regulamentares;
- e) será fixado o número de moradores de cada aposento, de modo caber cada um, uma área mínima de 6 metros quadrados;
- f) será proibida a divisão de quaisquer compartimento por meio de panos, madeira, papel, zinco, ou material semelhante, bem como forrar as paredes com pano;
- g) será proibido guardar, conservar ou depositar nos quartos de dormir quaisquer gêneros alimentícios, a não ser os acondicionados em recipientes perfeitamente fechados, a juízo da autoridade sanitária;

Parágrafo único. Os alugadores ou encarregados serão os responsáveis pelo asseio e conservação dos locais de domínio comum dos locatários.

**Art. 59.** As hospedarias, asilos e albergues deverão ser instalados, de acordo com o presente regulamento, em tudo que lhes for aplicável e terão a lotação fixada pela autoridade sanitária, na base de 6 metros quadrados de área por pessoa.

Parágrafo único. Nas hospedarias é proibida a dormida no chão, devendo ser desinfetados, ou desinfetadas camas, catres, colchões, esteiras, travesseiros, roupas de cama e demais objetos sempre que a autoridade sanitária julgar necessário.

**Art. 60.** Nos edifícios escolares serão observadas todas as disposições deste regulamento que lhes forem aplicáveis e mais as seguintes:

- a) as salas de aula com o pé direito mínimo de 3,50m deverão ter capacidade para o máximo de 40 alunos, a (falta texto).
- c) haverá latrinas privativas de cada sexo, na proporção de uma para cada vinte pessoas e instaladas em compartimentos convenientemente arejados e iluminados, mantidos em rigoroso estado de asseio, sem comunicação com locais em que se manipulem gêneros alimentícios, providas as portas de molas que as mantenham fechadas e tendo quando necessário, a critério da autoridade, as de mais aberturas teladas à prova de mosca;
- d) haverá ralos e torneiras em números e situação acordes com a extensão do comércio e com as condições do prédio;
- e) haverá lavatórios sem tampão de descarga, providos de torneiras; (um para cada 15 empregados) e de sabão líquido ou preso a corrente ou qualquer outra forma, aprovada pela autoridade competente;
- f) todos os locais, inclusive corredores, passagens escadas e demais dependências, devem ter iluminação satisfatório, de modo que o trabalho possa ser executado sem incômodo nem prejuízo para os órgãos visuais e fique o recinto com luz suficiente para trânsito fácil, evitadas as grandes sobras e contrastes, exigidos os mínimos de 50,100 e 200 luzes, consoante o grau necessário de discriminação de minúcias no serviço.

**Art. 62.** Nas cachoeiras, cavalariças e estábulos serão observadas as seguintes disposições, além das constantes neste regulamento, que lhes for aplicáveis, sem prejuízo no disposto nos Decretos Federais nº 20.953 de 18 de janeiro de 1932 e nº 22.415 de 30 de janeiro de 1935:

- a) deverão ficar completamente isoladas as habitações;
- b) as construções onde se acharem as baias terão pelo menos, quatro metros de pé direito, e pisos elevados vinte centímetros, no mínimo acima do solo;
- c) quando em torno das baias houver paredes, estas serão impermeabilizadas até a altura de dois metros;
- d) as manjedouras e bebedouros deverão ser de material impermeável e que facilite a limpeza;
- e) os bebedouros serão dotados de água corrente e providos de esgoto, com dispositivo que assegure o seu esvaziamento completo, quando necessário;
- f) as baias terão as divisões dispostas de modo a não estorvar a limpeza e lavagem do piso;
- g) os pisos da baias serão em decliva, constituídos por embasamento de concreto de quinze centímetros de espessura no

- mínimo e revestimento de material resistente e de juntas tomadas providas de sarjetas para dar escoamento às águas residuárias;
- h) haverá tomadas d'água em número, situação e de calibre que facilitem a lavagem abundante;
  - i) no piso das baias haverá ralos na proporção de um para cada cinquenta metros quadrados de piso ou fração e providos de aparelhos para reter as matérias sólidas, que deverão ser retiradas pelo menos diariamente;
  - j) serão permitidos estrados apenas nas baias dos estábulos;
  - k) os espaços reservados a veículos, lavagens de animais e depósitos de forragens deverão ter o piso revestido de macadame betuminoso, concreto ou paralelepípedos com juntas tomadas a cimento ou asfalto, não podendo em qualquer dos casos ser inferior a quinze centímetros a espessura do revestimento;
  - l) haverá depósito para estrume, à prova de moscas, capaz de contar o volume produzido em vinte e quatro horas;
  - m) os depósitos para estrume serão lavados diária mente depois da remoção diária do estrume cru, que não poderá ser utilizado para adubo;
  - n) as forragens devem ser armazenadas em local blindado contra os ratos e isolados das baias;
  - o) haverá em ponto elevado, um reservatório de água de capacidade não inferior a mil litros;

**Art. 63.** Nos teatros serão observadas as seguintes disposições, além das constantes do presente regulamento, que forem aplicáveis:

- a) os pisos, em plano inclinado, isento de frestas e sob os quais não haverá espaços vazios, serão lavados com substâncias inseticidas indicadas pela autoridade sanitária, com frequência por ela determinada.
- b) far-se-á a ventilação artificial e mesmo refrigeração dos grandes teatros sempre que a engenharia sanitária julgar necessário;
- c) a iluminação artificial será a elétrica, onde houver rede de distribuição;
- d) haverá instalações sanitárias, em número proporcional ao de espectadores, privativas de cada sexo, sendo as dos homens dotadas de latrinas e mictórios.

**Art. 64.** Nos cinemas serão observadas as seguintes disposições além das constantes deste regulamento, que lhes forem aplicáveis:

- a) os pisos, em plano inclinado, isentos de frestas e sob os quais não haverá espaços vazios, serão lavados com substâncias inseticidas indicadas pela autoridade sanitária e com frequência por ela determinada;
- b) far-se-á a ventilação artificial e mesmo a refrigeração, sempre que a engenharia sanitária julgar necessário
- c) a iluminação artificial será pela eletricidade onde houver rede de distribuição, fazendo-se de modo progressivo a passagem do regime de projeção para o intervalo, de modo a evitar o ofuscamento;
- d) os rasgos para o exterior deverão ser mantidos desimpedidos, de modo que, durante os intervalos, sejam obrigatório e completamente abertos;
- e) o piso e suas coberturas, que não forem laváveis, deverão ser limpos diariamente por aparelhos de sucção ou qualquer outro método, em que as poeiras não sejam agitadas nem possam poluir a atmosfera, Art. 65. Nas casas de barbeiros e cabelereiros, além das constantes deste regulamento, que lhes forem aplicáveis, serão observadas as seguintes disposições;

- a) os lavatórios deverão ser de mármore ou material congênere, com canalização de água corrente;
- b) haverá os aparelhos que a autoridade sanitária julgar necessários, para desinfecção das navalhas e outros utensílios;
- c) as toalhas e golias serão de uso individual, garantido por envoltórios ou cintas apropriadas e, pois, de servidas, em recipientes adequados;
- d) aplicar-se-á o pó de arroz com algodão, sendo só permitido o uso de arminha, que pertencer à pessoa a quem deve servir;
- e) as cadeiras terão encosto da cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa;
- f) durante o trabalho os empregados deverão usar blusas brancas apropriadas, rigorosamente limpas, sendo-lhes aplicáveis as disposições no artigo 335, deste regulamento.

**Art. 66.** Nas lavanderias, além de outras constantes deste regulamento e que lhes forem aplicáveis, serão observadas as seguintes disposições:

- a) o piso impermeabilizado e com declividade suficiente para o fácil escoamento das águas;
- b) um mesmo veículo não poderá conduzir simultânea mente roupas sujas e lavadas;
- c) será proibido receber roupas que tiverem servido a doentes de hospitais os provenientes de prédios em que existam pessoas com doenças contagiosas, se as referidas roupas não tiverem sido submetidas a práticas adequadas de desinfecção concorrente;
- d) haverá aparelhamento especial para a lavagem de vapor.

**Art. 67.** Nas casas de banho, além de outras constantes deste regulamento que lhes forem aplicáveis, serão observadas as seguintes disposições:

- a) as banheiras deverão ser de ferro esmaltado, mar more ou material congêneres;
- b) para cada dez banheiras haverá uma latrina, separadas as instalações por sexo;
- c) as salas de banho não poderão servir de dormitório, nem para outro fim que não aquele a que foram destinados;
- d) as toalhas deverão ser uso individual, garanti do por envoltórios ou cintas apropriadas, e guardadas, depois de usadas, em recipientes adequados, Art. 68. Nenhuma piscina poderá ser construída, sem que o seu projeto tenha tido aprovação da autoridade sanitária, nem poderá funcionar sem concessão da expectativa licença, Parágrafo único. A autoridade sanitária reserva-se o direito de fiscalizar o funcionamento das piscinas, a fim de verificar se são cumpridas as exigências estabelecidas no presente regulamento, sendo as infrações punidas com multas e interdição da piscina, em caso de reincidência.

**Art. 69.** Na construção das piscinas serão obedecidas condições que assegurem:

- a) facilidade de limpeza;
- b) distribuição e circulação satisfatórias d'água
- c) impedimento de refluxo das águas da piscina para a rede de abastecimento e, quando calhas, desta para o interior da piscina.

**Art. 70.** As águas das piscinas obedecerão às seguintes exigências:

- a) deverão apresentar limpidez tal que nos pontos de maior profundidade possa ser visto, nitidamente, o revestimento do fundo;
- b) terão PH acima de 7;
- c) serão sempre submetidas a tratamento conveniente, a critério da autoridade sanitária, com uso obrigatório de cloro, seus derivados ou outros agentes eficientes de desinfecção, não devendo, no caso do cloro ou seus derivados, ser a taxa residual inferior a 0,2 miligramas por litro quando em uso a piscina;
- d) serão removidos, com a frequência necessária, depósitos, espuma e matérias que sobrenadarem.

**Art. 71.** As piscinas públicas serão passíveis das seguintes exigências:

- a) haverá compartimentos anexos, próximos à entra das das piscinas, instalações de chuveiro, latrinas, mictórios e lavatórios na razão de um chuveiro para 40 banhistas, uma latrina para 40 mulheres, uma latrina e um mictório para 60 homens e um lavatório para 60 banhistas, calculado o número total destas instalações pelo movimento nas horas de maior frequência;
- b) o contorno das piscinas deverá estar isolado de tal maneira que os espectadores fiquem impossibilitados de chegar ao recinto reservado aos banhistas e estes somente possam ingressar na piscina após passagem), para lavagem dos pés, por tanque raso contendo água clorada, cuja taxa residual mínima seja de 1 miligrama por litro;
- c) só onde de todo indispensável, serão adotados revestimentos ou tapete, feitos porém de material que não desprenda fibras ou partículas capazes de turvar a água ou perturbar o funcionamento da instalação e dificultar a indispensável desinfecção dos pisos;
- d) os pisos em torno da piscina e nos, vestiários e nos corredores, bem como as roupas e toalhas dos banhistas serão submetidos a práticas eficientes de desinfecção;
- e) ficarão sob a direção de um encarregado competente que cuidará do bom funcionamento da piscina e da observância rigorosa do presente regulamento, inclusive da exigência para os banhistas, antes do ingresso nas piscinas, de um banho de chuveiro, com uso de sabonete, e da proibição de serem elas frequentadas por pessoas que apresentarem afecções da pele, do nariz, garganta ou ouvidos ou estejam atacadas de qualquer doença contagiosa.

**Art. 72.** Fica ao critério da autoridade sanitária fixar o volume de água limpa a ser introduzido diariamente na piscina, não devendo em caso algum o número total de banhistas, em dado espaço de tempo, exceder de 5 para cada metro cúbico de água limpa admitida.

§ 1º As piscinas que não tiverem suprimento contínuo de água limpa serão esvaziadas periodicamente com intervalo fixado pela autoridade sanitária, que para isso se guiará pela frequência de banhistas e pelas condições de água reveladas ao exame.

§ 2º Compreende-se por " água limpa", a água proveniente da rede de distribuição que compensar as perdas por transporte das calhas e pela lavagem dos filtros bem como a que; em circulação, volta à piscina após tratamento.

**Art. 73.** As infrações do disposto neste capítulo serão punidas com multas, sem prejuízo de outras penalidades que no caso couberem.

#### CAPÍTULO IV ÁGUAS PLUVIAIS E RESÍDUOS DA HABITAÇÃO

**Art. 74.** Ficam obrigados todos os proprietários, sob pena de multa, dobrada na reincidência, a proceder às obras necessárias ao pronto escoamento as águas pluviais caídas sobre a cobertura de suas construções e sobre a superfície livre do terreno.

§ 1º As águas de chuva deverão ser encaminhadas para o rio ou valo que passe nas imediações, ou para a sarjeta da rua.

§ 2º Quando as condições topográficas exigirem escoamento de água de chuva para terrenos vizinhos, serão para isso e a critério da autoridade sanitária, utilizados dispositivos convenientes, que evitem dano à propriedade alheia.

§ 3º As canalizações para águas pluviais deverão ter diâmetro e declividade convenientes ao seu escoamento.

§ 4º Serão construídas caixas nas mudanças de direção das canalizações em plantas ou em perfil.

§ 5º Nas galerias de águas pluviais onde se formem coleções de água, as caixas receptoras terão fechamento hidráulico a juízo da autoridade sanitária.

**Art. 75.** É obrigatória a limpeza de sarjetas caixas de coletoras, das calhas e dos telhados, a fim de evitar a estagnação das águas pluviais ou seu transbordamento.

Parágrafo único. Calhas e telhados serão inspecionados periodicamente, a critério da autoridade sanitária.

**Art. 76.** O piso das áreas, passeios e porões será unido, sem depressões e com a declividade necessária sendo dispostas as sarjetas de modo a não reterem água em seu percurso.

**Art. 77.** Os ornatos fechados, das platibandas e monumentos, serão dispostos de modo que neles não se acumulem águas de chuvas.

Parágrafo único. Ficam proibidos, nos cemitérios, os ornatos, urnas e dispositivos similares que possam reter água, devendo os vasos existente ser atulhados de areia.

**Art. 78.** As valas, riachos e córregos, serão pelos responsáveis pelos terrenos que atravessarem, mantidos limpos e desobstruídos, com as margens regulares sem vegetação que facilite a formação de focos e sempre que necessário, providas de obras de proteção e sustentação, ficando proibido o represamento das águas e o desvio do seu curso.

Parágrafo único. Os terrenos pantanosos alagadiços serão sistematicamente drenados ou aterrados.

**Art. 79.** É obrigatório o serviço de esgoto em toda a construção considerada habitável, dentro da zona servida pela rede de canalização, devendo cada prédio ter sua instalação privativa.

Parágrafo único. Nos grupos de casas, constituindo as chamadas avenidas ou vilas operárias, será construído um coletor do qual partirão as derivações privativas para cada uma ou mais casas.

**Art. 80.** A rede de esgoto domiciliária destina-se a águas residuárias (contribuições das latrinas, mictórios, pias de cozinha, tanques, banheiras, lavatórios), nela não podendo ser recebidas águas de chuva.

§ 1º As águas das cachoeiras, granjas-leiteiras, hospitais e todas as demais que transportem matérias capazes de produzir facilmente a obstrução da rede, só serão admitidas no coletor público de passarem por aparelhos de retenção.

§ 2º As águas residuárias industriais poderão ser, a critério da autoridade sanitária, submetidas a tratamento eficiente antes do lançamento nas galerias de esgotos.

**Art. 81.** Todos os banheiros, lavatórios, tanques de lavagens, bidês, pias de despejo, serão providos de grelhas, para impedir a passagem para as canalizações de material que as possam obstruir.

**Art. 82.** Só poderá ser instalados latrinas, caixas de descargas e mictórios de tipo aprovado.

**Art. 83.** Todas as construções situadas nas zonas rurais não servidas de redes de esgotos, deverão ter instalação de latrina e fossas que obedecerão rigorosamente aos planos e tipos a provados pela autoridade competente.

**Art. 84.** Quando as instalações sanitárias a que se refere o artigo anterior sofrerem estragos decorrentes de sua construção e de seu uso, ou quando for necessário introduzir lhes alterações que as circunstâncias tornarem indicadas, as exigências serão impostas ao proprietário ou responsável pela habitação e ao próprio locatário, se o seu descuido resultar em estragos.

**Art. 85.** O locatário ou morador será responsável pela limpeza e conservação das instalações sanitárias.

**Art. 86.** É proibido o lançamento em cursos e coleções d'água de águas residuárias "in natura", e dos afluentes de fossa sem prévio tratamento, a juízo da autoridade sanitária.

**Art. 87.** É obrigatória a remoção diária do lixo de todos os prédios, ficando o inquilino, quando responsável pela infração sujeito a multa.

Parágrafo único. O lixo será coletado em recipientes metálicos, estanques, facilmente removíveis, de superfície interna lisa, ângulos arredondados e dotados de tampa que feche hermeticamente, Art. 88. Nos casos previstos neste Regulamento em que se tornar necessária a incineração do lixo particular, as instalações para este fim deverão ser previamente submetidas ao estudo e julgamento da autoridade competente.

#### CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES GERAIS DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

**Art. 89.** Nenhum prédio ou parte de prédio poderá ser ocupado ou utilizado sem prévia autorização da repartição sanitária competente, de acordo com as disposições deste Regulamento.

§ 1º Para o cumprimento do disposto neste artigo, ficam o responsável pelo prédio, proprietário, arrendatário, locatário ou seus procuradores, obrigados a comunicar por escrito a vacância do mesmo, entregando as respectivas chaves à repartição sanitária competente.

§ 2º Todos os prédios vagos, ou que vagarem, serão visitados pela autoridade sanitária, que verificará se os mesmos se acham de acordo com as prescrições deste Regulamento, de vendo a visita fazer-se impreterivelmente dentro do prazo de 48 horas, para habitações e estabelecimentos comerciais e três dias úteis para oficinas ou fábricas, após o recebimento da comunicação de que trata o § 1º deste artigo.

§ 3º Quando houver demora na visita de que trata esse artigo, o interessado deverá levar o fato ao conhecimento das autoridades superiores, a fim de que estas providenciem de acordo com a lei e punam o funcionário responsável.

§ 4º Estando o prédio em condições deverá p "habite-se" ser dado gratuitamente.

§ 5º A autoridade sanitária recusará o "habite-se" se verificar que o prédio não satisfaz as exigências deste Regulamento e expedirá a intimação conveniente.

§ 6º As infrações deste artigo e seus parágrafos serão punidas com multas.

**Art. 90.** Uma vez ocupado o prédio será o locatário ou morador responsável por limpeza e conservação, sob pena de multa.

**Art. 91.** Quando um prédio ou parte de prédio, terreno ou logradouro não oferecer as condições de higiene necessárias, a autoridade sanitária intimará por escrito o proprietário, locatário, responsável, ou seus procuradores, a executar as obras, ou melhoramentos, ou a desocupar, fechar, reconstruir, transformar ou demolir o dito prédio ou parte, de acordo com este Regulamento.

§ 1º se não for cumprido o 2º termo de intimação, serão intimados o responsável e os locatários a desocupar o prédio sendo afixado o edital do fechamento no local e caso a nova intimação não for cumprida, nem o prédio desocupado, a autoridade sanitária providenciará a fim de que a autoridade competente promova o despejo das pessoas e a remoção dos objetos e a

Prefeitura casse a licença, se for o caso dos estabelecimentos por ela licenciados.

§ 2º No caso de pequenos melhoramentos ou de pequenas modificações de instalação, em vez do processo acima, a autoridade sanitária poderá repetir, tantas vezes quantas for necessários, a intimação, multando como reincidência o seu não cumprimento.

§ 3º Antes de cumprida uma intimação, outras poderão ser expedidas para um mesmo prédio ou lugar, desde que tenham destinatários, assuntos ou prazos diferentes.

§ 4º Quando a autoridade sanitária julgar conveniente, mandará afixar interdito provisório nos prédios ou parte de prédios ocupados em que houver falta de higiene, interdito este que só poderá ser levantado pela autoridade sanitária, sob pena de multa.

§ 5º Quando se tratar de condições que indiquem demolição, interdição, despejo, cassação de licença, fechamento ou embargo de obras, a autoridade sanitária fará afixar edital que dê conhecimento ao interessado da pena imposta ou da diligência ou obrigação por cumprir isto independentemente da expedição de intimação ou da lavratura do auto de infração ou de multa, conforme no caso couber.

§ 6º Quando a autoridade sanitária houver esgotado os recursos legais, consignados neste Regulamento e nas posturas municipais, e apesar disso não tiverem sido executadas as obras de saneamento indicadas e quando, além disso, mesmo feita a obra, constituir o prédio perigo para a saúde pública, as demolições ou os melhoramentos necessários serão executados pela repartição sanitária, correndo as despesas por conta dos infratores, sendo cobrados executivamente.

§ 7º Os prédios que, estando desabitados, não puderem ser visitados, por se desconhecer o endereço do depositário das respectivas chaves, por demora ou recusa do mesmo em cedê-las, ou por dificuldades por ele criadas, serão interditos, até que seja facilitada a entrada ou, quando necessário, visitados com a presença da autoridade policial, devendo a seguir o prédio ser novamente fechado e interditado.

§ 8º Quando algum prédio, ou parte de prédio, estiver sob a ação da autoridade judiciária ou outra e nele haja mister de se proceder a qualquer operação sanitária, a autoridade requisitará à autoridade competente a abertura do referido prédio ou parte do prédio, interposto o seu interdito, até que seja repostos o anterior e fazendo para isso as necessárias comunicações a que de direito.

§ 9º Quando em um prédio, interdito pela autoridade judiciária ou outra, houver gêneros alimentícios deteriorados ou quaisquer substâncias que possam prejudicar à saúde pública ou causar incômodo, a autoridade sanitária comunicará o fato à autoridade competente, pedindo autorização para realizar a remoção ou destruição das substâncias julgadas nocivas ou incômodas, devendo uma vez concedida a autorização, serem arrolados os objetos apreendidos ou removidos, procedendo-se, quanto aos interditos, de conformidade com o estabelecido no parágrafo anterior.

**Art. 92.** Os compartimentos das edificações não poderão servir para fins diferentes daqueles para o qual foram construídos, salvo quando satisfizerem a todos os requisitos impostos por este Regulamento para a sua nova utilização.

**Art. 93.** Qualquer prédio ou parte de prédio só poderá ser transformado em casa de cômodos, com o consentimento da autoridade sanitária, a qual fará verificar previamente a adaptabilidade da construção a esse fim.

**Art. 94.** É obrigatório o mais rigoroso asseio nos domicílios particulares e suas dependências, habitações coletivas, casas comerciais, armazéns, trapiches, estabelecimentos de qualquer natureza, terrenos ou lugares e logradouros públicos, e pela sua falta ficam sujeitos à multa os proprietários, arrendatários, locatários ou moradores responsáveis.

§ 1º Todas as instalações sanitárias, tanques, banheiros, mictórios, latrinas, seus aparelhos e acessórios serão mantidos não só no mais rigoroso asseio, como em perfeito funcionamento, sendo as infrações punidas de conformidade com este artigo.

§ 2º A sanção cominada neste artigo aplicar-se-á, especificamente quando houver acúmulo, em locais impróprios de estrume, lixo, detritos de cozinha ou de material orgânico de qualquer natureza, que possa atrair ou facilitar a criação de moscas, alimentar ratos, ou ser causa de odores incômodos.

**Art. 95.** É proibido, sob pena de multa, cuspir ou escarrar fora de escarradeiras ou outros lugares próprios para isso (latrinas, mictórios, ralos de esgoto).

Parágrafo único. Nas repartições públicas os seus respectivos chefes farão efetiva a aplicação do disposto neste artigo, cuja transgressão será considerada falta disciplinar.

**Art. 96.** Nas repartições e edifícios públicos, habitações coletivas, estabelecimentos comerciais e industriais, igrejas, escolas e todos os lugares sobertos frequentados pelo público ou onde assistem muitas pessoas, ficarão proibidas a varredura e a limpeza processos que levarem poeira, sendo passíveis de multa os infratores.

Parágrafo único. Nas repartições públicas e nas instituições ligadas à administração públicas por qualquer forma de dependência ou auxílio, a fiscalização do dispositivo precedente competirá também aos chefes das mesmas repartições, ou instituições, e a seus auxiliares.

**Art. 97.** Será proibido o uso de copo promíscuo, devendo ser instalados sempre que necessários, a juízo da autoridade sanitária, nos estabelecimentos ou lugares frequentados pelo público ou onde assistam muitas pessoas, bebedouros higiênicos de jato oblíquo ou distribuídos copos de papel, de preferência por aparelhos automáticos.

**Art. 98.** Será proibida nos lugares frequentados pelo público ou onde assistam muitas pessoas, o uso de toalhas coletiva.

**Art. 99.** Onde houver lavanderias a vapor, as roupas de cama, de mesa e outras de uso individual dos hotéis, pensões, casas de saúde, hospitais, colégios, asilos, ou de quaisquer outras instituições congêneres, casas de banho, barbeiro e cabelereiros, serão sempre lavadas naqueles estabelecimentos, que autenticarão as peças de roupa com etiquetas da firma comercial que explorar o negócio.

Parágrafo único. Ficarão isentos da obrigação deste artigo os estabelecimentos que tiverem lavanderias a vapor privadas.

**Art. 100.** Todos os estabelecimentos, tanto públicos como particulares, em que sejam depositados, manipulados, guardados e negociados materiais que se prestem ao abrigo ou à alimentação de ratos, serão construídos e mantido à prova destes animais.

§ 1º Não será concedido autorização para o funcionamento desses estabelecimentos sem que a condição prevista nos artigo seja satisfeita de modo cabal.

§ 2º A arrumação e empilhamento de sacos, fardo, caixões e material similar, nesses estabelecimentos, deverá ser feita de modo a permitir o extermínio dos ratos.

§ 3º Sempre que possível, as bases das pilhas serão protegidas contra os ratos.

§ 4º É obrigatória a cooperação dos responsáveis por estes estabelecimentos na sua desratização, que se fará de conformidade com as instruções da autoridade sanitária.

§ 5º A infração deste artigo assim como a dos seus parágrafos 22, 32 e 42, será punida com multa.

**Art. 101.** É proibido, sob pena de multa, criar ou conservar porcos ou quaisquer outros animais, que por sua espécie ou quantidade, possam ser causa de insalubridade ou de incômodo nos núcleos de população.

§ 1º Os galinheiros e canis, quando permitido pela autoridade sanitária, terão o piso impermeabilizado, provido de sarjeta e ralo de esgoto e lavado diariamente.

§ 2º É proibido utilizar, sob pena de multa, quais quer compartimentos de uma habitação, inclusive porões ou sótãos para depósitos de galinhas ou de outros animais.

**Art. 102.** O morador do prédio, em cujo interior ou dependências diretas (jardim, quintal, galinheiro), foram encontrados focos de mosquitos ou de larvas de moscas, será passível de multa, dobrada nas reincidências.

**Art. 103.** Nos prédios em construção, haverá instalações provisórias mais adequadas, a critério da autoridade sanitária, para remoção dos dejetos dos operários, devendo ser mantidas patroladas as águas de infiltração ou pluviais, que se acumularem nas escavações de alicerces ou fundações.

**Art. 104.** Nas visitas sanitárias a chácaras, jardins, hortas, capinzais, terrenos cultivados ou incultos, lugares e logradouros públicos, a autoridade sanitária verificará se são cumpridas as posturas municipais e observados os preceitos higiênicos, de acordo com este

Regulamento, sendo imposta multa nos casos de infração e expedida intimação para cumprir as disposições legais relativas à espécie, em prazo que não poderá exceder de 10 dias, findo o qual serão as providências executadas pela repartição sanitária, correndo as despesas por conta do responsável, mediante cobrança executiva.

§ 1º Quando as exigências sanitárias visarem ao beneficiamento de terrenos ou de construções nelas localizadas e quando as construções não pertencerem ao proprietário do terreno caberá a este último o cumprimento dessas exigências, salvo o caso em que o arrendatário ou locatário tiver assumido, por contrato legal, a responsabilidade das referidas exigências.

§ 2º Quando a autoridade não puder verificar quem seja o proprietário do terreno, ficará o ocupante responsável pelas exigências deste Regulamento.

**Art. 105.** Os terrenos baldios serão convenientemente fechados, de conformidade com as posturas municipais, drenados, periodicamente limpos e capinados, sendo neles obrigatória a remoção ou o soterramento de latas, cacos e outros recipientes que puderem conter água, assim como de resíduos putrescíveis.

**Art. 106.** Nas hortas, chácaras, jardins, capinzais, terrenos cultivados, incultos ou pantanosos, além de outras disposições deste Regulamento que lhes forem aplicáveis, será proibido:

- a) o emprego, como adubo, de fezes humanas, estrume não humificado, palhas e lixo de qualquer natureza;
- b) o represamento de águas de rios, riachos ou córregos, e a utilização para rega destas e de outras águas de superfície, das de esgoto e outras servidas, e ainda das de poços, a não ser neste caso, quando não houver rede de distribuição e obedecerem aos poços as exigências constantes do presente Regulamento.

Parágrafo único. Nos casos de infração deste artigo, ficará o proprietário, locatário ou responsável, sujeito à multa, além de ser compelido à demolição das barragens ou represas abusivamente feitas.

## CAPÍTULO VI HIGIENE INDUSTRIAL

**Art. 107.** Todos os projetos de construção ou de reforma e planos de instalação de estabelecimentos industriais só poderão ser executados com autorização da repartição sanitária.

### Locais de Trabalho

**Art. 108.** Toda a indústria que for nociva ou simplesmente incômoda à vizinhança, pela produção de ruídos, trepidações, odores, fumaças só poderão funcionar em local cujo afastamento das habitações será determinado pela autoridade sanitária.

Parágrafo único. Nos próprios locais da construção industrial, fixados no saneamento da cidade, será obrigatório o emprego de meios eficientes de luta contra os malefícios apontados neste artigo.

**Art. 109.** O revestimento do piso dos locais de trabalho será uniforme, liso, resistente e impermeável, salvo casos especiais, dependentes da técnica industrial, a critério da autoridade sanitária.

**Art. 110.** Qualquer abertura do piso, quer permanente, quer transitória que, em vista da sua situação, disposição ou serventia, possa apresentar perigo, deverá ser coberta ou protegida em todo o seu perímetro de modo conveniente, a critério da autoridade.

**Art. 111.** As paredes, quando não caiadas, terão pintura lavável e, em casos julgados necessários pela autoridade, revestimento até a altura de 2 metros, de material uniforme, resistente, liso e impermeável, indicado pela natureza da indústria a critério da autoridade sanitária.

**Art. 112.** Para proteger contra o aquecimento exagerado raios solares, os locais de trabalho terão cobertura de cerâmica ou material similar e serão providos de forro.

Parágrafo único. Quando o pé direito for superior a 5 metros, o forro poderá ser dispensado e tolerado a cobertura de metal, de acordo com a natureza da indústria e a critério da autoridade sanitária.

**Art. 113.** As claraboias, quando não forem de vidro armado, terão proteção de tela metálica.

**Art. 114.** Os corredores, passagens, galerias, plataformas e pontos deverão ter largura suficiente, a critério da autoridade e serão mantidos desimpedidos.

Parágrafo único. Serão providos nos lados livres, quando a mais de 1m,20 em do solo, tomados como telas horizontais, a inferior rente com o solo, tomado com tela ou material semelhante, se necessário, o espaço entre a trave inferior e a medida.

**Art. 115.** Todas as portas deverão estar em condições de ser abertas sem dificuldades e deverão ser de acesso fácil, ficando livres os corredores e passagens que confinam com elas; nos corredores e passagens, a critério da autoridade, serão postos sinais indicando o caminho para a porta da saída mais próxima.

Parágrafo único. A abertura dessas portas, sempre que possível, se fará para cima, para os lados sobre roldanas e para fora.

**Art. 116.** Os giraões só serão permitidos se tiverem pé direito mínimo de 2m, 50cm e não dificultarem a iluminação e arejamento dos locais de trabalho.

**Art. 117.** É proibido o trabalho em sub-solo, porões e outros locais em que não haja ventilação e iluminação suficientes.

**Art. 118.** Não será permitido a morada ou dormitório nas fábricas e oficinas, a não ser que disponham de aposentos especiais e independentes, obedecidas para eles as prescrições deste Regulamento.

**Art. 119.** As sacadas fixas deverão apresentar condições de solidez e estabilidade, terão degraus de material resistentes e serão de corrimão com 0m, 90em de altura, guarnecido, sempre que necessário, por balaustrada, no lado aberto.

§ 1º Salvo em casos especiais, a critério da autoridade, as escadas fixas obedecerão ainda aos seguintes requisitos:

a) Os degraus terão altura e largura determinada pela fórmula  $H+L = 63$  em (sendo h a altura e L a largura em centímetros), não podendo o valor H ser maior de 0m, 20:

b) haverá patamares após cada lance de 20 degraus, no máximo;

c) a inclinação não será de mais de 50 degraus em qualquer dos seus pontos.

§ 2º As sacadas de caracol só serão toleradas como escadas de emergência, se preencherem as condições de solidez e segurança, a critério da autoridade sanitária.

§ 3º As escadas móveis ou de mão deverão apresentar condições de solidez e resistência, com comprimento apropriado em relação ao serviço a serem executados e construídas de modo que possam ser apoiadas sem perigo de escorregar, providas para isso, quando necessário, de sapatas ou ganchos de segurança, e mantidas sempre em condições de completa e perfeita segurança.

**Art. 120.** Os elevadores, guindastes ou aparelhos similares a transportar material ou pessoal deverão ser de construção que ofereça toda garantia de resistência, estabilidade e segurança no funcionamento. Esses maquinismos deverão ser providos de freio e outros dispositivos de parada automática, para impedir a descida inopinada ou de recursos que evitem a queda imprevista da carga.

§ 1º Em todos os elevadores e aparelhos similares haverá indicação do peso máximo que poderão carregar, fixado após vistoria realizada por autoridade técnica competente.

§ 2º As aberturas de acesso aos elevadores de pessoal ou de material deverão ser munidas de grades que só poderão ser aberto quando de nível com o elevador.

#### DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

**Art. 121.** Não será permitido aos operários fazerem refeições nos locais de trabalho e suas dependências, salvo em compartimento especialmente destinado a esse fim, cuja instalação adequada será dispensada apenas em casos especiais, a critério da autoridade sanitária.

**Art. 122.** A água para bebida, sujeita a depuração sempre que necessário, a critério da autoridade, será fornecida aos operários por bebedouros, sempre de jato oblíquo, sendo terminantemente proibido o copo de uso coletivo.

**Art. 123.** Haverá lavatórios sem tampão na descarga, providos de torneiras (uma para 10 operários), e de sabão líquido ou preso a corrente, e instalados em local que facilite a sua utilização antes das refeições, a saída das instalações de latrina e ao finalizar o trabalho.

**Art. 124.** Em certas indústrias, a critério da autoridade sanitária haverá chuveiros, na proporção de um para cada dez operários e instalados em locais que facilitem a sua utilização ao finalizar o trabalho.

**Art. 125.** Haverá armários individuais de tipo aprovado, para guardar roupas e objetos dos operários, e que, sempre que possível, serão dispostos em compartimentos especialmente destinados a esse fim.

**Art. 126.** Haverá latrina de tipo aprovado, privativas de cada sexo, na proporção de uma para vinte pessoas, e, nas indústrias com mais de vinte operários, mictórios, também de tipos aprovados, cujo número será fixado pela autoridade sanitária.

Parágrafo único. Latrinas e mictórios serão instalados em compartimentos convenientemente arejados e iluminados, sem comunicação direta com os locais de trabalho em que se manipulem gêneros alimentícios, providas as portas de molas que as mantenham fechadas e tendo, quando necessário, a critério da autoridade, as demais aberturas teladas à prova de moscas.

**Art. 127.** Fica o responsável obrigado a fazer velar pelo rigoroso asseio e conservação das instalações das latrinas, mictórios, banheiros e lavatórios.

#### ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

**Art. 128.** Todos os locais, inclusive corredores, passagens escadas e demais dependências, devem ter iluminação de intensidade suficiente de modo que o trabalho possa ser executado sem incômodo nem prejuízo para os órgãos visuais e fique o recinto com luz suficiente para trânsito fácil, evitadas sempre as grandes sombras e contrastes.

§ 1º A iluminação deve ser tal que garanta iluminação mínima de 50, 100 e 200 luzes, consoante o grau necessário de discriminação de minúcias de serviço.

§ 2º Instruções técnicas poderão elevar os limites mínimos fixados no parágrafo anterior.

**Art. 129.** A iluminação natural será lateral ou superior, com a parte envidraçada de dente de serra voltada para o setor sul sudeste.

Parágrafo único. A iluminação lateral será conseguida de maneira que se restrinjam o isolamento, aquecido e ofuscamento nas horas de trabalho, para o que não estão indicados o prolongamento de beirais, o ofuscamento de vidros, o uso de toldos e cortinas e outros recursos eficientes.

**Art. 130.** A iluminação artificial será pela eletricidade e feita por unidades de conveniente poder iluminante, adequadamente dispostas de modo a se ter: iluminamento necessário nos planos de trabalho, inclusive nos verticais; iluminação difusa; ausência de ofuscamento e facilidade para limpeza das unidades (lâmpadas, refletores e difusores).

Parágrafo único. A iluminação artificial será prescrita em combinação com a natural, ao cair da tarde, e mesmo durante o dia, sempre que baixar a; iluminação natural a valores inferiores aos prescritos no parágrafo 1º do artigo 129.

**Art. 131.** Para auxiliar a iluminação natural ou artificial forro, paredes e, sempre que possível, os maquinismos, serão de tonalidade clara e remate fosco, de modo a assegurarem melhor aproveitamento de luz, redução de ofuscamento e repouso para o aparelho da visão.

Parágrafo único. Serão toleradas até 1m, 50cm do solo, barras de cores carregadas.

**Art. 132.** A ventilação natural se fará por aberturas superiores ou laterais, de preferência rasgadas em paredes opostas e chegando o mais próximo possível ao teto.

**Art. 133.** A ventilação artificial, realizada por meio de ventiladores, exaustores, insufladores e outros recursos, e refrigerada em casos especiais, será obrigatória sempre que a ventilação natural não preencher condições estabelecidas.

**Art. 134.** Se as condições do ambiente se tornarem desfavoráveis por efeito de instalações geradores de calor, será prescrito o uso de capelas, anteparos, paredes duplas, de isolamento término e recursos similares.

Parágrafo único. As instalações geradoras de calor, quando possível, serão instaladas em compartimentos especiais, ficando Sempre isoladas 50cm pelo menos das paredes próximas.

**Art. 135.** Devem ser usados recursos apropriados para impedir que se forme ou se espalhem pelos locais do trabalho, sus pensões (poeira, fiamos, fumaças, gases e vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos).

#### LIMPEZA DOS LOCAIS, REMOÇÃO DE RESÍDUOS

**Art. 136.** Todos os locais de trabalho, bem como as suas dependências, devem ser mantidos constantemente em boas condições de conservação e limpeza, para o que terão amplo fornecimento de água.

**Art. 137.** A limpeza será diariamente realizada, fora das horas de serviço, por meio de vácuo ou de outro processo que evite ou pelo menos reduza o levantamento de poeira e a estagnação d'água, a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo único. Nas indústrias em que for indicada a lavagem do piso, haverá ralos e torneiras em número e situação de acordo com a extensão da indústria e com as condições do prédio.

**Art. 138.** Obedecendo aos mesmos princípios do artigo anterior, será feito a limpeza periódica de paredes, forros, portas janelas, unidades iluminantes, superfície transmissora e refletora de luz.

**Art. 139.** As águas de lavagem, como também os líquidos residuários e industriais, deverão ser evacuados prontamente, sujeitos a tratamento, a critério da autoridade sanitária e de acordo com os princípios fixados em instruções técnicas.

**Art. 140.** Todo o cisco, lixo, restos, refugo de matérias-primas, resíduos de fabricação e particularmente os detritos susceptíveis de fermentação, deverão ser, a critério da autoridade, coletados em recipientes metálicos, estanques, facilmente removíveis, de superfície lisa com cantos arredondados, dotados de tampa que feche hermeticamente e removidos diariamente, salvo se forem os resíduos passíveis de aproveitamento, sem prejuízo para a saúde pública.

#### MATERIAIS E MAQUINISMO DE TRABALHO

**Art. 141.** Nas fábricas de águas gasosas, gelo e em estabelecimentos congêneres, deverá ser usado água que preencha os requisitos de potabilidade, inclusive para a lavagem de vasilhame que será feita em água continuamente renovada, e sempre que o permitir a técnica industrial, por meio de máquinas apropriadas.

Parágrafo único. Para operações industriais, limpeza, extinção de fogo, se não for possível usar água potável, poderá, ser empregada água de outra qualidade, contanto que distribuída por sistema de canalização sem conexão com o sistema de água potável e assegurada a sua não utilização para bebida.

**Art. 142.** O empilhamento de material deverá ser feito com o cuidado necessário para evitar desmoronamento.

**Art. 143.** Sempre que possível, de acordo com a natureza do material, será esta colocado sobre estrados elevados, deixando entre sí espaço que permita a passagem.

Parágrafo único. Este requisito será obrigatório em zona que a autoridade sanitária determinar, sobretudo se o material se prestar para a alimentação ou abrigo de ratos.

**Art. 144.** Haverá depósitos especiais a prova de moscas e de ratos, todas as vezes que o material se prestar ao abrigo ou desenvolvimento desses animais.

Parágrafo único. Todos os aparelhos, utensílios e instrumentos de trabalho empregados no preparo, fabricação, depósito e transporte de doces, massas, produtos de origem animal e outros congêneres, serão de material inócuo.

**Art. 145.** As peças e órgãos que girem com grande velocidade, e forem suscetíveis de quebrar-se, deverão ser guarnecidas por envoltórios de resistência suficiente para reter eventualmente os fragmentos projetados em consequência de acidente.

**Art. 146.** Todas as caldeiras, recipientes, encanamentos e aparelhos acessórios, submetidos à pressão de vapor de água ou outro fluido, deverão possuir os aparelhos de segurança aconselhados pela técnica moderna.

**Art. 147.** As partes de qualquer máquina que possam causar acidente de trabalho, tais como martelo, prensa, corte, serra, tupia, plaina, calandra, rolo, deverão ser protegidas por meios eficientes, salvo se forem colocadas fora de alcance dos operários.

**Art. 148.** Os órgãos de transmissão de movimentos, de toda categoria, tais como eixo, pulia, engrenagem, cilindros de fricção, correias, cabos, deverão ser devidamente protegidos, salvo se forem colocados fora de alcance de operários.

**Art. 149.** A limpeza, conservação, lubrificação, colocação ou ajustamento de parafusos, chavetas, correias e cabos, só poderão ser efetuados quando as máquinas ou transmissões estiverem paradas, salvo se for possível executar esses serviços sem perigo algum para o operário, utilizando polias duplas, dispositivos de haste longa e recursos similares.

**Art. 150.** As passagens destinadas a circulação do pessoal entre as máquinas, devem ter largura nunca inferior a 0m,80.

#### Métodos de Trabalho, Proteção Individual dos Operários

**Art. 151.** Nos serviços que exijam atenção intensa e prolongada, o trabalho deverá ser interrompido por pequena pausa para descanso, de duas em duas horas.

**Art. 152.** Para evitar o dano das posições fixas e força das, será preconizada para os operários a alternância e posição, atendida a situação adequada dos operários em relação aos maquinismos e, sempre que for possível, a critério da autoridade, fornecidos assentos de tipo aprovado adaptados aos indivíduos.

**Art. 153.** Nas padarias, confeitarias, fábricas de massas, carnes e estabelecimentos congêneres e, em outras eventualidades em que o contato do operador com o produto manufaturado puder trazer inconveniente à saúde, serão utilizados processos mecânicos, sempre que o permitir a técnica industrial.

Parágrafo único. Nas fábricas de massas ou nos estabelecimentos congêneres, a dessecação dos produtos deverá ser feita por meio de estufas ou câmaras de modelo aprovado pelas autoridades sanitárias, quando a situação da fábrica não permitir a execução ao ar livre.

**Art. 154.** Todos os aparelhos usados na indústria e que forem levados à boca, tais como maçaricos e insufladores, só serão tolerados em casos especiais e quando rigorosamente individuais, sendo obrigatória a sua substituição progressiva por processos mecânicos.

**Art. 155.** Quando parecer necessário, a autoridade poderá tornar obrigatório o uso de protetoras de tipo aprovado, para os olhos, a pele e as vias respiratórias, e reduzirá o tempo de trabalho dos operários nas operações nocivas, inclusive para instituição do regime de revezamento das turmas.

**Art. 156.** Os operários serão obrigados, durante o serviço, a vestir roupas especiais, que para as operações perigosas serão de tipo aprovado.

**Art. 157.** Será obrigatório o exame médico para a admissão dos operários, renovado periodicamente para todos os operários e em menos prazo para os menores, para os empregados em fábricas de gêneros alimentícios, e em oficinas em que se lide com substâncias irritantes ou tóxicas e ainda em outros casos, a critério da autoridade sanitária.

§ 1º Para esses exames serão adotadas fichas de modelo aprovado, cabendo à autoridade sanitária a respectiva fiscalização.

§ 2º A autoridade sanitária exigirá das organizações industriais a instituição de serviços médicos aos quais incumbirá o cumprimento do disposto neste artigo e seu § 1º, podendo para esse fim se congregarem as pequenas organizações industriais.

**Art. 158.** Os responsáveis pelas oficinas e fábricas deverão auxiliar a educação higiênica do operário, facilitar a realização de conferências, fazer campanha intensiva de propaganda e educação contra os infortúnios de trabalho e afixar em locais apropriados cartazes e boletins fornecidos pela autoridade sanitária.

**Art. 159.** A administração das fábricas e oficinas deverá auxiliar eficazmente as autoridades sanitárias, facilitando a execução de medidas de medicina preventiva.

**Art. 160.** Todo operário tuberculoso, eliminador de bacilos, deverá ser mantido em regime profilático, a fim de evitar as reinfecções e a propagação da doença a pessoas sãs.

**Art. 161.** Nas visitas que realizar, verificará a autoridade sanitária o cumprimento das disposições regulamentares sobre o trabalho de mulheres e menores.

**Art. 162.** Todas as infrações serão punidas com multas.

## CAPÍTULO VII DOS ALIMENTOS - HIGIENE E FISCALIZAÇÃO

**Art. 163.** A defesa e a proteção da saúde individual e coletiva no tocante a alimentos, desde a sua origem até o seu consumo, serão disciplinados em todo o Município pelas disposições deste Regulamento.

**Art. 164.** Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura", alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos de fantasia ou artificial, alimentos irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I - satisfizerem as exigências deste Regulamento e estiverem de acordo com a legislação estadual e federal;

II - tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

III - tenham sido rotulados segundo as disposições da legislação estadual ou federal;

**Art. 165.** Aplica-se o disposto neste Regulamento às bebidas de qualquer tipo de procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizadas no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura".

**Art. 166.** Excluem-se do disposto neste Regulamento os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou o modo como são ministrados.

**Art. 167.** A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos, deverão ser de material adequado, que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

Parágrafo único. A autoridade sanitária poderá interditar temporária ou definitivamente os materiais referidos neste artigo, em como as instalações que não satisfaçam os recipientes técnicos e as exigências deste Regulamento.

**Art. 168.** O emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização dos órgãos competentes.

**Art. 169.** A Prefeitura Municipal só poderá conceder licenças para execução de obras de construção, reconstrução ou ampliações e reparos, requeridas por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, após previo exame e aprovação dos projetos e especificações pela autoridade sanitária municipal competente.

**Art. 170.** A Secretaria Municipal de Saúde incumbe promover a aplicação do disposto neste Regulamento, sob a coordenação dos seus órgãos específicos e a cargo das autoridades competentes.

Parágrafo único. A Secretaria Municipal de Saúde incumbe igualmente, através dos seus órgãos e autoridades competentes, coordenar e fiscalizar no âmbito municipal, o exato cumprimento da legislação estadual e federal concernentes à higiene alimentar e à saúde ocupacional.

**Art. 171.** As autoridades da Secretaria Municipal de Saúde no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia nem de hora, terão livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como aos veículos destinados a sua distribuição, ao comércio e ao consumo.

Parágrafo único. Quem embaraçar a autoridade incumbida da fiscalização de gêneros alimentícios será punido com pena de multa, sem prejuízo do procedimento criminal que no caso couber.

## CAPÍTULO VIII DEFINIÇÕES

**Art. 172.** Para efeito deste Regulamento, considera-se:

I - alimento toda substância ou mistura de substância, no estado sólido, líquido pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção, nutrição e desenvolvimento.

II - matéria-prima toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizado como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III - alimento "in natura" todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exija apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação;

IV - Alimento enriquecido - todo alimento que tenha sido acondicionado de substância nutriente, com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V - alimento dietético todo o alimento elaborado para regimes alimentares especiais;

VI - alimento de fantasia ou artificial todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrado no alimento a ser imitado;

VII - alimento sucedâneo todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurado o valor nutritivo deste.

VIII - alimento irradiado todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiação ionizante, com finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;

IX - ingrediente todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento "in natura" que entra na elaboração de um produto alimentício;

X - aditivo intencional toda substância ou mistura de substância, dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

XI - aditivo acidental toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento "in natura", e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte e venda;

XII - produto alimentício - todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento "in natura", adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XIII - coadjuvante de tecnologia de fabricação a substância ou mistura de substância empregada com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retiradas, inativas e/ou transformadas em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XIV - padrão de identidade e qualidade o estabelecido pelo órgão competente dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimento, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura" e aditivos intencionais, ficando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XV - rótulo qualquer identificação impressa ou litografada, bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou declaração aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XVI - embalagem qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacêtoado ou envasado;

XVII - propaganda a difusão, por quaisquer meios de comunicação, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e emprego de matéria-prima alimentar, alimento "in natura", ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando prover ou incrementar o seu consumo;

XVIII - órgão competente o órgão específico da Secretaria Municipal de Saúde, bem como os órgãos congêneres federais e estaduais;

XIX - laboratório oficial o órgão técnico específico da Secretaria Municipal de Saúde, bem como os órgãos congêneres federais e estaduais;

XX - autoridade fiscalizadora competente o funcionário legalmente autorizado do órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde ou dos demais órgãos competentes federais e estaduais;

XXX - análise de controle aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as Normas técnicas Especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;

XXII - análise prévia análise que preceda o registro;

XXIII - análise fiscal a efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais;

XXIV - estabelecimento o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

## CAPÍTULO IX

### DO REGISTRO E DO CONTROLE, DA ROTULAGEM, DOS ADITIVOS, DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

**Art. 173.** O registro e o controle, a rotulagem, os aditivos e os padrões de identidade e qualidade dos alimentos, obedecerão às disposições estabelecidas pelo Decreto Lei Federal nº **936**, de 21.10.69 (normas Básicas sobre Alimentos), e demais dispositivos que regem os assuntos deste Regulamento.

## CAPÍTULO X

### FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

#### Seção I

#### Disposições Gerais

**Art. 174.** A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades municipais no âmbito de suas atribuições.

**Art. 175.** A fiscalização de que trata este capítulo se estenderá a publicidade e a propaganda de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

**Art. 176.** O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipule e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

**Art. 177.** No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

**Art. 178.** No acondicionamento, fica expressamente proibido o contato direto ou indireto do alimento com jornal, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa de papéis ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao mesmos substâncias contaminantes.

**Art. 179.** É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

**Art. 180.** No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

**Art. 181.** Pessoas que constituam fonte de infecção de doenças infectocontagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas esfoliativas, ou portadoras de doenças de aspecto repugnante, não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, ninguém será admitido no trabalho sem prévia carteira de saúde, fornecida pela repartição sanitária competente.

**Art. 182.** Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados devidamente ou usados recipientes não reutilizáveis.

**Art. 183.** Nenhum gênero alimentício poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra poeira, insetos, e outros animais, bem como o contato direto e indireto do homem.

Parágrafo único. Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura" e, a critério da autoridade sanitária, levando em contas as condições locais e a categoria dos estabelecimentos os alimentos de consumo imediato que tenham ou não sofrido processo de cocção.

**Art. 184.** Verificará a autoridade sanitária competentes e as substâncias alimentícias são próprias para consumo, colhendo amostras das que forem substâncias de alteração, adulteração ou falsificação ou de conterem substâncias nocivas à saúde ou, ainda que não correspondam às prescrições da legislação vigente, inutilizando as manifestamente deterioradas.

**Art. 185.** É proibido vender, expor à venda, expedir, ter em depósito ou dar ao consumo gêneros, produtos ou substâncias destinados à alimentação quando alterados, adulterados ou falsificados, impróprios por qualquer motivo, nocivos à saúde ou que estiverem em desacordo com a legislação em vigor.

**Art. 186.** Em relação aos produtos adulterados, fraudados ou falsificados, consideram-se infratores:

- a) o fabricante, em todos os casos em que o produto alimentício saia das respectivas fábricas adulterado, fraudado ou falsificado;
- b) o dono do estabelecimento em que forem encontrados produtos adulterados, fraudados ou falsificados;
- c) o vendedor desses produtos, embora de propriedade alheia, salvo nesta última hipótese, quando consiga provar seu desconhecimento da qualidade ou do estado da mercadoria;
- d) a pessoa que transportar ou guardar em armazém ou depósito mercadorias de outrem ou praticar qualquer ato de intermediação, entre o produtor e o vendedor, quando ocultar a procedência ou o desti.no da mercadoria;
- e) o dono da mercadoria, mesmo não exposta à venda.

**Art. 187.** Nos locais em que se fabrique, preoarem, beneficiem, acondicionem ou distribuam gêneros alimentícios é terminantemente proibido depositar ou vender substâncias nocivas à saúde, que sirvam para falsificação de produtos alimentícios.

**Art. 188.** Os aparelhos, utensílios, vasilhames e outros materiais empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda de alimentos e bebidas, serão de material inócuo e mantidos limpos e em bom estado de conservação.

**Art. 189.** A critério da autoridade sanitária, poderá ser proibida a venda de ambulante e em feiras, de produtos alimentícios que não puderam ser objeto desse tipo de comércio.

**Art. 190.** Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras, ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

Parágrafo único. As empresas transportadoras serão obrigadas, quando parecer oportuno à autoridade sanitária, a fornecer prontamente esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar vista na guia de expedição ou importação, faturas, conhecimento e demais documentos relativos as mercadorias sob a sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.

**Seção II**  
**Do Comércio de Gêneros Alimentícios**

**Art. 191.** Consideram-se gêneros alimentícios quaisquer substâncias ou mistura de substâncias que se destinem à alimentação.

**Art. 192.** Só é permitida a produção de tais gêneros, sua importação, guarda, armazenamento, exposição a venda e ao comércio, quando próprios para o consumo.

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

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

- a) danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou elaborados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo qualquer sujidade ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação ou acondicionamento;
- b) que forem alterados ou deteriorados, ou ainda contaminados ou infestados por parasitas;
- c) que forem fraudados, adulterados ou falsificados:
- d) que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde, por qualquer motivo;
- e) que não estiverem de acordo com a legislação em vigor;
- f) que forem prejudiciais ou impróprios à alimentação por qualquer motivo.

**Art. 193.** Considerar-se-ão contaminados ou deteriorados os produtos alimentícios que contenham parasitos e/ou microrganismos patogênicos ou saprófitos capazes de transmitir doenças ao homem ou aos animais, ou que contenham microrganismos capazes de indicar contaminação de origem fecal ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, tais como o enegrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir estufamento do vasilhame.

**Art. 194.** Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que, pela ação de causas naturais (umidade, temperatura, microrganismos, parasitos, prolongada ou deficiente conservação, mau acondicionamento), tenham sofrido avaria, deterioração e prejudicados em sua pureza, composição ou característica organoléptica.

**Art. 195.** Considerar-se-ão adulterados ou falsificados os produtos alimentícios:

- a) quando tiverem sido acondicionados ou misturados com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deterioração;
- b) quando se lhes tiver tirado, embora parcialmente, um dos elementos de sua constituição normal;
- c) quando contiverem substâncias ou ingredientes nocivos à saúde ou substâncias conservadoras de uso proibido;
- d) que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;
- e) que tiverem sido coloridos, revestidos, aromatizados ou acondicionados de substâncias estranhas, para efeito de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou de aparentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos pela legislação vigente.

Parágrafo único. As disposições das alíneas "a" e "b" não compreendem os leites preparados, produtos dietéticos, nem outros produtos alimentícios legalmente registrados.

**Art. 196.** Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios:

- a) que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos em relação ao indicado no recipiente;
- b) que, na composição, peso ou medida, diversificarem do enunciado nos invólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor.

**Art. 197.** O maior asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, produção, manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios.

Parágrafo único. É expressamente proibido à Pessoa que estiver manipulando alimentos, receber dinheiro do comprador, e ao encarregado de receber o pagamento das mercadorias, passar a servir no balcão.

**Art. 198.** Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados com matérias permitidas e que satisfaçam as exigências da

legislação em vigor.

### Seção III

#### Colheita de Amostras, Análise Fiscal e Perícia de Contraprova

**Art. 199.** Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente ou quando necessário, colheita de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

**Art. 200.** A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

**Art. 201.** A colheita de material para análise fiscal, inclusive do alimento interdito, será feita pela autoridade competente, que lavrará o termo de colheita de amostra em 3 (três) vias, assinado por ela, pelo possuidor ou responsável pela mercadoria e, na ausência ou recusa destes, por duas testemunhas, especificando-se nesse termo, a natureza e outras características do alimento.

§ 1º Das amostras de alimentos colhidos, em número de 3 (três), tornadas individualmente invioláveis, para que se assegure sua perfeita conservação, e autênticas no ato da colheita, uma será entregue ao possuidor ou responsável pelo alimento, com a primeira via do termo de colheita de amostras, para servir de contraprova, e as outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial para que se proceda à análise fiscal.

§ 2º Quando o alimento for de natureza que não permita colheita de 3 (três) amostras, ou de fácil alteração que impossibilite sua conservação nas condições que foram colhidas, a análise fiscal poderá ser feita imediatamente, na presença do perito que o possui dor ou responsável pela mercadoria desde logo indicar.

§ 3º As amostras referidas neste artigo serão colhidas em quantidade representativa do estoque existente e adequada à realização dos exames e perícias, de conformidade com os métodos oficialmente adotados.

§ 4º O laboratório oficial deverá efetuar a análise no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da amostra, salvo quando se tratar de alimento perecível, em hipótese deverá ser realizada em prazo consentâneo com a natureza do alimento.

**Art. 202.** Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial remeterá o laudo respectivo, em 3 (três) vias, à autoridade competente, que no prazo de 5 (cinco) dias, encaminhará uma das vias ao produtor do alimento, quando for o caso, outra ao possuidor ou responsável pela mercadoria e a outra, ao órgão competente.

§ 1º Se a análise fiscal comprovar a infração de qualquer preceito legal, a autoridade competente notificará o infrator para que, no prazo de 10 (dez) dias, contados da notificação, se justifique ou conteste o resultado da análise, requerendo perícia de contraprova. A notificação será instruída com uma cópia do laudo da análise.

§ 2º se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer preceito legal, será imediatamente liberada a mercadoria que tenha sido interdita.

§ 3º Findo o prazo de que trata o § 1º deste artigo, se o infrator não se justificar ou contestar a análise fiscal, a autoridade competente dará início ao procedimento legal cabível.

§ 4º A autoridade competente dará ciência ao possuidor ou ao responsável pelo alimento interdito, quando não tiver sido caracterizada a infração, bem como ao produtor, se necessário.

**Art. 203.** A perícia de contraprova será realizada pelo laboratório oficial que expediu o laudo condenatório, com a participação do perito indicado pelo requerente e do designado pelo órgão que requisitou a análise fiscal.

§ 1º O requerimento da perícia de contraprova indicará, desde logo, o perito e o interessado o farão no prazo de 5 (cinco) dias, devendo a indicação recair em profissional de reconhecida capacidade e idoneidade, que preencha os requisitos legais.

§ 2º Ao perito do contestante serão fornecidas todas as informações pertinentes que solicitar, inclusive as vistas à análise fiscal condenatória e aos demais documentos que julgar necessários.

§ 3º O laboratório oficial terá prazo de 10 (dez) dias contados do recebimento da comunicação da autoridade competente para iniciar a perícia de contraprova.

§ 4º Na data fixada para a perícia de contraprova, o possuidor, ou a pessoa responsável pelo alimento, apresentará a amostra sob a guarda.

§ 5º A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra de que trata o parágrafo anterior apresentar indícios de violação, lavrando-se, neste caso, ata circunstanciada.

§ 6º A execução integral da perícia de contraprova não excederá 15(quinze) dias, salvo se as condições técnicas das provas a serem realizadas exigirem maior prazo.

§ 7º De tudo que ocorrer na perícia de contraprova, lavrar-se-á ata pelos peritos que realizares, a qual ficará arquivada no laboratório oficial. Desse documento será enviada uma cópia ao órgão requisitante e poderá ser entregue outra ao perito do requerente, mediante recibo.

**Art. 204.** Aplicar-se-á contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se houver anuência dos peritos, ser empregada outra técnica.

**Art. 205.** Havendo divergência entre os peritos quanto à interpretação do resultado da análise na perícia de contraprova caberá recurso, dentro de 72 (setenta e duas) horas, ao dirigente do órgão competente.

**Art. 206.** Quando o alimento condenado proceder de unidade federativa diversa daquela em que foi efetuada a análise fiscal será o fato comunicado ao órgão competente federal para as providências cabíveis.

#### **Seção IV** **Da Interdição, Apreensão e Inutilização**

**Art. 207.** Quando resultar, provado em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo. Será obrigatório a sua interdição e, se for o caso a do estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

**Art. 208.** Na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial, será lavrado o termo respectivo, assinado pela autoridade sanitária e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa deste por 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo único. O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante.

**Art. 209.** Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude, serão interditados pela autoridade sanitária como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

**Art. 210.** A interdição do produto e/ou estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias, e de 48(quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis, findo o qual, o produto ou o estabelecimento ficará automaticamente liberado.

§ 1º Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

§ 2º Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável na forma do § 15 do artigo 204 deste Regulamento, mantendo a interdição até decisão final, observando o prazo máximo estipulado no "caput" deste artigo.

§ 3º No caso de alimentos perecíveis em que a infração arguida não tenha relação com a perecibilidade do produto, o prazo de sua interdição, bem como o prazo para notificação de análise condenatória, poderá estender-se até 10(dez) dias.

**Art. 211.** O possuidor ou responsável pelo alimento interditado ficará proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

**Art. 212.** A interdição tornar-se-á definitiva se as análises realizadas concluírem pela condenação do alimento.

**Art. 213.** A autoridade competente poderá determinar a interdição total ou parcial dos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, bem como dos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito, exposição, consumo ou venda do produto quando:

I - funcionarem sem a correspondente autorização oficial;

II - por suas condições insalubres, constituírem perigo para a saúde pública;

III - for comprovado entre o seu pessoal a presença de portadores de agentes de doenças transmissíveis ou afetados de dermatoses;

IV - os seus responsáveis se opuserem, embaraçarem, dificultarem ou procurarem ludibriar, de qualquer forma, a ação da autoridade competente;

V - se constituírem reincidentes de infrações específicas às normas legais e regulamentos vigentes.

**Art. 214.** Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los de pronto impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º A autoridade sanitária lavrará o auto de infração, o laudo técnico de inspeção e o termo de apreensão e inutilização, que especificarão a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas.

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

§ 3º Quando o valor da mercadoria for notoriamente ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, salvo se no ato houver protesto do infrator.

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

**Art. 215.** Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

**Art. 216.** Os utensílios, aparelhos e substâncias que forem empregados na falsificação, adulteração e fabrico clandestino de produtos alimentícios, serão confiscados e multado o detentor, sem prejuízo da ação criminal que no caso couber.

**Art. 217.** Os termos de interdição, apreensão, inutilização e de colheita de amostras obedecerão aos modelos adotados pela Secretaria Municipal de Saúde.

## Seção V

### Disposições Finais Sobre Fiscalização de Alimentos

**Art. 218.** Não caberá recursos na hipótese de condenação - definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de constatação em flagrante, de atos de fraude, falsificação ou adulteração do produto.

**Art. 219.** Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

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

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

**Art. 220.** No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o consumo ou uso, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

**Art. 221.** O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de unidade federativa diversa, será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária federal.

## CAPÍTULO XI

VI - nos locais onde se manipule ou armazenem produtos alimentícios não acondicionados, as aberturas de comunicação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir, tanto quanto possível, a entrada de insetos e de impurezas evitáveis;

VII - compete às firmas proprietárias dos estabelecimentos evitar a presença de roedores e insetos nos mesmos, agindo cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de alimentos e mediante prévia autorização da autoridade competente;

VIII - dispor de adequado abastecimento de água para a tender suficientemente às necessidades do trabalho industrial ou comercial e às exigências sanitárias;

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

X - dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

XI - possuir instalações de foro, quando se fizerem necessárias em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

XII - os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, deverão ser armazenados em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados e, em casos de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados, convenientemente isolados do solo;

XIII - nos locais de elaboração de alimentos é proibido a existência de outras matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação;

XIV - os locais de elaboração, fracionamento ou acondicionamento de alimentos deverão possuir o piso e as paredes convenientemente impermeabilizados, com material adequado;

XV - os produtos alimentares serão mantidos em locais afastados dos usados para saneantes, desinfetantes e produtos similares, fracionados para varejo ou utilização no próprio estabelecimento;

XVI - ao estabelecimento comercial não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física; Estabelecimentos Industriais e Comerciais de Gêneros Alimentícios

### Seção I

#### Dos Estabelecimentos em Geral

**Art. 222.** A construção, a instalação e o funcionamento de qualquer estabelecimento industrial ou comercial de alimentos serão autorizados pela autoridade sempre que ocorrer a mudança de estabelecimento ou quando se pretender modificar ou renovar a sua estrutura física, suas instalações e equipamentos ou a natureza de suas atividades.

Parágrafo único. Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento que tiver incompletamente instalado e equipado para fins a que se destina, quer em unidades físicas, quer em maquinarias e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõe operar.

**Art. 223.** É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene.

Parágrafo único. Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão observar e cumprir as seguintes condições sanitárias gerais:

II - dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, no que couber, para a produção, fracionamento, conservação, acondicionamento e armazenamento de alimentos;

II - manter permanentemente higienizados suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e outros materiais nelas existentes, sendo proibido utilizar essas dependências como habitação ou dormitório, e como área de circulação para residência ou moradia, porventura existentes no local destinado a esses estabelecimentos;

III - Proibir terminantemente a permanência de animais e a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências;

IV - a iluminação se fará por luz natural, sempre que seja possível, e quando necessário a luz artificial, esta deverá ser a mais assemelhada possível à natural;

V - é expressamente proibido fumar e varrer a seco nas dependências onde se encontram gêneros alimentícios;

**Art. 224.** As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos, são responsáveis por todo produto que enviem ao comércio e, quando verificarem a elaboração ou o acondicionamento em condições higiênicas defeituosas, bem como a infração com as disposições vigentes, deverão inutilizá-lo no ato.

§ 1º Consideram-se como destinados ao consumo quais quer alimentos encontrados em estabelecimentos comerciais ou industriais próprios, ou em suas dependências, salvo se estiverem em recipientes adequados de lixo ou inutilizados.

§ 2º Fica proibido o armazenamento, nesses estabelecimentos, por mais de 48 (quarenta e oito) horas, ressalvado o período de análise fiscal, de produtos devolvidos pelo comércio por comprovados defeitos de elaboração, acondicionamento ou conservação.

**Art. 225.** Nos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, haverá em quantidade suficiente, para colheita de resíduos próprios ou do público consumidor, recipientes de material resistente, facilmente removíveis, de superfície interna lisa, cantos arredondados, dotados de tampa que se feche hermeticamente e removidos diariamente, salvo se forem resíduos passíveis de aproveitamento, sem prejuízo da saúde pública.

**Art. 226.** Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios poderão utilizar revestimentos especiais, para fins decorativos, quando mantidos higienizados, instalados sobre superfície adequada e aprovados previamente pelo órgão competente.

**Art. 227.** Os estabelecimentos industriais e comerciais de alimentos deverão provê-los com instalações e elementos necessários à permanente higiene de seu pessoal, como: vestiários, lavatórios, reservatórios de água e sanitários.

§ 1º As instalações sanitárias e os vestiários deverão ter piso de material cerâmico, com ralo sifonado provido de grelha que se feche, paredes revestidas até 2m (dois metros), no mínimo, com material cerâmico vidrado ou outro previamente aprovado pelo órgão técnico competente, portas com molas que se fechem automaticamente e aberturas teladas.

§ 2º Nas instalações sanitárias será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão, toalhas de pano ou papel de uso individual ou secador de ar quente.

§ 3º As dependências das instalações sanitárias e vestiários serão convenientemente isolados dos locais de trabalho e terão iluminação e ventilação suficientes, observando-se os preceitos de higiene.

§ 4º Os gabinetes sanitários, a critério da autoridade sanitária, serão separados por sexo e em número proporcional a quantidade de empregados.

§ 5º Nas instalações sanitárias, os vasos sanitários deverão ser do tipo auto sifonado, possuir tampos e descarga em perfeito

estado de conservação e funcionamento.

§ 6º A critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos cuja natureza acarreta longa permanência do público, de verão ter instalações sanitárias adequadas, à disposição e franqueadas aos seus usuários.

**Art. 228.** Os empregados e operários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados:

- I - apresentar, quando solicitado, a respectiva carteira de saúde atualizada;
- II - a usar vestuário completo e adequado à natureza do serviço, durante o trabalho;
- III - a manter rigoroso asseio individual.

Parágrafo único. As exigências deste artigo são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, estejam vinculados de qualquer forma à fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios, mesmo em caráter ocasional.

**Art. 229.** As chaminés dos estabelecimentos de gêneros alimentícios terão altura e tiragem suficiente para que a fumaça não incomode os prédios vizinhos, podendo a autoridade competente determinar, a qualquer tempo, os acréscimos ou modificações que se tornarem necessários a correção de inconvenientes ou defeitos que se verificarem, sendo obrigatória a instalação, quando necessário, de aparelhos ou dispositivos apropriados para a aspiração ou retenção de fuligem, detritos, películas, poeiras, fumaças excessivas ou outros inconvenientes resultantes dos processos industriais ou comerciais adotados.

**Art. 230.** Os depósitos de combustíveis dos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão estar instalados em locais apropriados e protegidos, isolados convenientemente das demais dependências, de modo a não prejudicar a higiene e a segurança do estabelecimento.

**Art. 231.** Os proprietários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão responsáveis, para todos os efeitos, por toda e qualquer infração deste Regulamento, que se verifique em seus estabelecimentos.

## Seção II

### Dos Estabelecimentos de Beneficiamento e Moagem de Trigo, Milho, Mandioca e Produtos Congêneros

**Art. 232.** Além das disposições concernentes as normas deste Regulamento e de qualquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas mais as seguintes, nos estabelecimentos de beneficiamento e moagem de trigo, milho mandioca e produtos congêneros:

- a) dependência de moagem, ensacamento e estocagem com piso compacto, resistente liso, e paredes revestidas de material também liso e impermeável de modo a facilitar a limpeza permanente e renovação da pintura sempre que necessário;
- b) silos obedecendo as exigências específicas de construção e tecnologia de armazenagem;
- c) dependência de lavagem de matéria-prima com piso compacto, liso e resistente, provida de sistema de escoamento das águas servidas e paredes revestidas de azulejos claros, de preferência brancos, até a altura mínima de 2 (dois) metros;
- d) a operação de acondicionamento do produto final deverá ser feita por processos mecânicos, evitando-se o mais possível a manual.

## Seção III

### Das Fábricas de Massas Alimentícias e de Biscoito e Estabelecimentos Congêneros

**Art. 233.** Além das disposições concernentes as normas deste Regulamento e de qualquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as desta seção, nas fábricas de massas alimentícias e de biscoito e estabelecimentos congêneros.

**Art. 234.** Os estabelecimentos de gêneros alimentícios de que trata o artigo 235 terão locais e dependências reservadas

- I - preparo e elaboração dos produtos;
- II - acondicionamento, rotulagem e expedição;

III - exposição e venda;

IV - refeitórios;

V - vestiários;

VI - instalações sanitárias;

VII - depósitos de combustíveis.

**Art. 235.** As dependências destinadas ao preparo e transformação dos produtos serão constituídas de fornos, caldeiras, maquinarias e depósitos de matérias-primas e de aditivos para alimentos.

§ 1º Os fornos e caldeiras serão instalados em locais apropriados e ficarão afastados 50cm (cinquenta centímetro) no mínimo, das paredes dos compartimentos vizinhos.

§ 2º A maquinaria, de padrão consentâneo com a finalidade, será instalada sobre as bases de concreto, bem fixas, e ficará afastada das paredes 80cm (oitenta centímetros), no mínimo, com passagem livre, de pelo menos 1.30 (um metro e trinta centímetros) entre partes móveis de máquinas, de acordo com os dispositivos da legislação federal e estadual vigentes, relativos a segurança e a higiene do trabalho.

§ 3º Os depósitos de matérias-primas alimentares e de aditivos para alimento que entrem na elaboração dos produtos deverão ter proteção permanente contra a ação de roedores, insetos e outros agentes nocivos a saúde.

**Art. 236.** Nas fábricas de massas alimentícias e estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de câmaras ou estufas, sendo estas de especificações técnicas previamente aprovadas pelo órgão competente.

§ 12 As câmaras de secagem terão obrigatoriamente:

- a) paredes e tetos revestidos de azulejo branco;
- b) piso de superfície lisa, material compacto e resistente;
- c) visores envidraçados para observação do interior.

§ 2º As amassas durante a operação de secagem, deverão ficar obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material de fácil higienização, instaladas dentro das câmaras.

**Art. 237.** Nos locais de exposição e venda, os pisos e paredes poderão ser equipados com revestimentos de efeitos decorativos, quando mantidos higienizados, instalados sobre superfície adequada e aprovados, previamente pelo órgão técnico competente.

**Art. 238.** Os produtos alimentícios fabricados que por força de sua consistência ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados, deverão ser abrigados em vitrinas.

#### **Seção IV**

##### **Das Padarias, Confeitarias e Congêneres**

**Art. 239.** Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as desta seção nas padarias, confeitarias e congêneres.

**Art. 240.** O edifício ou prédio, quando se destinar exclusivamente para indústria panificadora, deve ser composto das seguintes dependências:

I - sala de manipulação;

II - sala de expedição;

III - loja de vendas;

IV - vestiários;

V - instalações sanitárias;

VI - depósito de combustíveis.

§ 1º A sala de manipulação, com área total mínima de 35 m<sup>2</sup> (trinta e cinco metros quadrados), deve ser constituída de forno, câmara termostática para fermentação, depósito de farinha, maquinaria, mesa de manipulação e assentos, observados os seguintes requisitos:

a) o forno deve ser elétrico ou a lenha, constituído de aço inoxidável, equipado com sistema elétrico de refrigeração, localizado na posição mais conveniente, completamente isolado e separado (cinquenta centímetros), pelo menos, das paredes mais próximas;

b) nas cidades e vilas de pequeno potencial económico nos povoados e na zona rural, é permitido o uso de forno contínuo, construído de alvenaria, a critério do órgão sanitário competente;

c) sobre o forno pode ser colocada a estufa, exclusivamente, caso seja de interesse do estabelecimento, sendo toda via proibida a instalação ou colocação de qualquer outro equipamento ou material;

d) a câmara termostática para fermentação deve ser a mais aconselhada pelo uso industrial;

e) os depósitos de farinha deverão ter;

1 - paredes revestidas até o teto de material liso e impermeável;

2 - piso de matéria compacta, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos;

3 - ventilação e iluminação suficientes;

4 - proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

f) a maquinaria de padrão consentâneo com a finalidade, deve ser instalada sobre bases de concreto, bem fixas, de modo a evitar a trepidação e estar afastada das paredes 80cm (oitenta centímetros), no mínimo, com passagem livre de pelo menos 1.30m (um metro e trinta centímetros) entre partes móveis de máquinas;

g) as mesas de manipulação devem ter obrigatoriamente, tampos de mármore ou de outro material compacto, liso e resistente, desprovidos de fendas e rachaduras, a fim de possibilitar completa limpeza, não sendo permitido o uso de madeira;

h) os assentos para empregados devem ser, de preferência de uso individual,

§ 2º Nas salas de manipulação devem ser observadas, também, as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas à iluminação, arejamento, regularização térmica, absoluta e total limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos brancos vidrados ou outro material equivalente e piso de superfície lisa e resistente com ralos sifonados providos de grelhas.

§ 3º As dependências destinadas a expedição de pães e demais produtos de fabricação, devem ter paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2m (dois metros), piso de superfície lisa, balcões com tampos de material liso e impermeável, apoiados sobre base de concreto ou acima do piso cerca de 30cm (trinta centímetros) e dotadas de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

§ 4º As dependências destinadas à confecção de doces e salgados devem obedecer aos seguintes requisitos:

a) área total interna com o mínimo de 12m (doze metros quadrados);

b) paredes revestidas de azulejos branco vidrados ou material equivalente;

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

d) armários para louças e utensílios; e bancadas com tampos de material liso e impermeável;

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

**Art. 241.** Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibido a fermentação obtida pelas "iscas" de massa.

## Seção V

### Das Fábricas de Doces, Balas, Bombons e Produtos Congêneres

**Art. 242.** Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nas fábricas de doces, balas, bombons e produtos congêneres.

**Art. 243.** As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados:

- a) a elaboração ou preparo dos produtos;
- b) ao acondicionamento, rotulagem e expedição;
- c) ao depósito de farinha, açúcar e matérias-primas
- d) a venda;
- e) as máquinas, fornos e caldeiras;
- f) ao vestiário e as instalações sanitárias em número suficiente e separadas para cada sexo.

**Art. 244.** As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

**Art. 245.** Os produtos fabricados serão protegidos por invólucros adequados, conservados ao abrigo das moscas e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel impresso ou já servido.

## **Seção VI**

### **Dos Estabelecimentos Industriais de Torrefação e Moagem de Café**

**Art. 246.** Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as desta seção nos estabelecimentos industriais de torrefação e moagem de café.

**Art. 247.** Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café serão instalados em locais próprios em que não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

**Art. 248.** Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café terão:

- a) na dependência da torrefação, paredes revestidas até o teto de azulejos ou outro material liso, compacto e resistente, em cores claras de preferência branco com cantos arredondados em forma de calhas internas;
- b) nas dependências de moagem, acondicionamento, expedição e venda, paredes impermeabilizadas até a altura mínima de 2.50(dois metros e cinquenta centímetros);
- c) pisos de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos sifonados providos de grelhas que se fechem, ligados à rede de esgotos;
- d) chaminé revestida de material refratário, com tiragem suficiente para o exterior;
- e) máquinas e utensílios de tipo aprovado pela tecnologia específica;
- f) local apropriado para depósito de café crú provido com estrados de madeira, afetados do piso pelo menos 15cm (quinze centímetros), de forma a assegurar a conservação do produto e protegê-lo contra a umidade.

## **Seção VII**

### **Das Destilarias, Fábricas de Bebidas, Cervejas e Estabelecimentos Congêneres**

**Art. 249.** Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as desta seção nas destilarias, fábricas de bebidas, cervejas e estabelecimentos congêneres.

**Art. 250.** As destilarias, fábricas de cerveja, vinhos, licores, xaropes e outras bebidas deverão ter:

- a) área compatível com suas instalações e funcionamento;
- b) ventilação e iluminação suficientes e adequado
- c) abastecimento de água potável com reservatório que garantam seu permanente funcionamento;
- d) rede de esgoto com canalização ampla para escoamento das águas servidas e dos resíduos industriais, os quais serão sujeitos a depuração sempre que necessário;
- e) dependências destinadas a elaboração, transformação, estocagem, lavagem de vasilhames, acondicionamento, expedição e venda, com piso compacto, resistente e liso e paredes revestidas de material também liso, de modo a facilitar a limpeza permanente e a conservação, com a renovação de pintura sempre que necessário;
- f) dependências destinadas a refeitórios, vestiários e sanitários obedecendo rigorosamente às exigências previstas para os demais estabelecimentos industriais.

§ 1º Os recipientes destinados, a cozimento, fermentação e conservação, bem como as tubulações, torneiras, aparelhagem equipamentos e utensílios serão de material inócuo.

§ 2º A lavagem de vidraria destinada ao acondicionamento de bebidas deverá ser feita com água corrente sempre por meio de máquinas apropriadas e higiênicas.

§ 3º O envasamento e o fechamento dos vasilhames serão feitos por processos mecânicos, evitando-se o mais possível o manual.

§ 4º A rotulagem dos produtos será feita no próprio estabelecimento industrial.

**Art. 251.** Durante todas as fases de elaboração de bebida deverá ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

**Art. 252.** As substâncias empregadas no fabrico de bebidas deverão ser mantidas em depósitos especiais, onde lhe seja assegurada a maior proteção possível.

**Art. 253.** Nas destilarias, fábricas de cervejas, vinhos e outras bebidas, os tonéis de envelhecimento e de armazenamento e os que aguardam o envasamento, deverão ser arrumados de modo a evitar ninhos de roedores.

### **Seção VIII**

#### **Das Fábricas de Gelo, Frigoríficos e Armazéns Frigoríficos**

**Art. 254.** Além das disposições concernentes as normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as desta seção nas fábricas de gelo, frigoríficos e armazéns frigoríficos.

**Art. 255.** Nos estabelecimentos de que trata esta seção, as câmaras de refrigeração serão providas de antecâmaras e instaladas de modo a assegurar temperatura e umidade adequadas.

**Art. 256.** Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

§ 1º Os gêneros alimentícios em conservação frigorífica deverão ser depositados em separado por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção.

§ 2º Ao entrar ou sair dos frigoríficos ou armazém frigoríficos, os gêneros alimentícios receberão carimbos próprios, assinalando as respectivas datas, nas unidades de embalagem.

§ 3º No eventual retorno da mercadoria que esteja em perfeitas condições sanitárias, não havendo decorrido o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a empresa frigorífica poderá aceitá-la observando o disposto no parágrafo anterior.

§ 4º Os gêneros alimentícios não poderão ficar estocados por mais de 6 (seis) meses, ressalvadas as condições peculiares a tecnologia de congelação.

§ 5º Decorrido o prazo de que trata o § 4º, e não tendo sido entregues a consumo público, os gêneros alimentícios serão confiscados, podendo a mercadoria ser doada a instituições de fins filantrópicos, a critério da autoridade sanitária.

**Art. 257.** O gelo será obrigatoriamente fabricado com água potável, em formas de material inócuo e inatacável e desenformado por processos higiênicos.

### **Seção IX**

#### **Dos Estabelecimentos Que Comercializam Leite e Laticínios**

**Art. 258.** Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as desta seção nos estabelecimentos que comercializam leite e laticínios.

**Art. 259.** Sob a designação genérica de "leite" só é permitida a comercialização do leite de vaca.

Parágrafo único. O leite que proceder de outros mamíferos deverá ter no seu invólucro, a indicação precisa do animal de origem e estará sujeito às mesmas exigências do leite de vaca.

**Art. 260.** Todo o leite dado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo se suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de seus caracteres organolépticos normais.

**Art. 261.** Os padrões de identidade são de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos nos dispositivos da legislação federal.

**Art. 262.** A conservação do leite "in natura" será feita por meio de emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite este realizado.

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

§ 2º Durante o transporte e nos locais de venda, até a sua entrega ao consumo, o leite poderá ser mantido em temperatura não superior a 10º (Dez graus centígrados).

**Art. 263.** O transporte e a distribuição do leite serão feitos em viaturas que assegurem a temperatura exigida e que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

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

§ 2º As viaturas referidas neste artigo, obrigatoriamente deverão sofrer vistorias pela autoridade sanitária competente anualmente.

**Art. 264.** O leite e derivados para consumo público serão transportados e colocados a venda envasados em embalagens devidamente aprovadas.

**Art. 265.** Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo a sua conservação ou com uma seção para esse fim, condicionada as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

**Art. 266.** É proibida a abertura do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

## **Seção X**

### **Dos Estabelecimentos Que Comercializam Carnes e Derivados ou Subprodutos**

**Art. 267.** Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nos estabelecimentos que comercializam carnes e derivados ou subprodutos.

**Art. 268.** São consideradas carnes para consumo humano as oriundas das espécies bovina, equina, suína, bovina e caprina, bem como de aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

**Art. 269.** Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros ou abatedouros registrados, e fiscalizados e entregues até 24 (vinte e quatro) horas após o abate do animal.

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

§ 2º As carnes conservadas na forma do parágrafo anterior denominaram-se carnes refrigeradas ou congeladas.

**Art. 270.** Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

**Art. 271.** Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando expostos a venda e ao consumo, e julgados pela fiscalização em condições higiênicas e sanitárias satisfatórias, serão apreendidos e distribuídos a instituições de fins filantrópicos.

**Art. 272.** Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente em presença do comprador ficando, porém, proibida mantê-la estocada nesse estado.

**Art. 273.** Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada a venda de vísceras frescas ou frigorificadas.

**Art. 274.** É expressamente proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializam carnes.

§ 1º Será facultado, entretanto vender carnes conserva das e preparadas procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas, desde que possuam área e balcão vitrina frigorífico especialmente destinado a exposição dos referidos produtos.

§ 2º As carnes preparadas, manipuladas, conservadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializam carnes, aí encontradas serão sumariamente apreendidas.

**Art. 275.** Os açougues são estabelecimentos comerciais destinados à venda de carnes frescas e frigorificadas.

**Art. 276.** Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

- a) área mínima de 20m (vinte metros quadrados), com a testada nunca inferior a 4m(quatro metros);
- b) paredes impermeabilizadas até o teto com azulejos claros ou de outro material equivalente, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes;
- c) piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgotos;
- d) teto pintado de cor branca;
- e) portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir constante e franca renovação do ar, tendo na parte inferior almofadas em chapa metálica com altura mínima de 20cm (vinte centímetros).

**Art. 277.** Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural, e quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser a mais semelhante possível à natural, sendo, entretanto, expressamente proibido a coloração vermelha, mediante quaisquer artifícios.

**Art. 278.** Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente para os seus fins e serão providos de pias esmaltada ou inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados direta mente à rede de esgotos.

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

**Art. 279.** Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente. O tendal será instalado a uma altura mínima, de modo a que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

**Art. 280.** Os balcões de alvenaria serão revestidos de mármore ou de azulejos claros, desprovidos de molduras e terão obrigatoriamente a altura mínima de 1m (um metro), devendo assentar diretamente sobre o piso em base de concreto.

§ 1º Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente, e deverão ficar afastados do piso 15cm (quinze centímetros), no mínimo, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

§ 2º Os balcões serão equipados na sua parte superior com vitrinas frigoríficas, com altura mínima de 1m(um metro), onde serão penduradas obrigatoriamente as carnes destinadas à venda.

§ 3º Nas vilas e povoados de pequeno pênsl econômico e na zona rural, quando não puderem ser cumpridas as exigências do parágrafo anterior, caberá a autoridade sanitária decidir, ouvindo o órgão técnico normativo competente.

**Art. 281.** Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais e/ou câmaras frigoríficas, com temperaturas não superior a 10º (dez graus centígrados), equipadas com estrados de madeira e destinadas exclusivamente, à conservação de carnes.

**Art. 282.** Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente durante a operação de desossa.

**Art. 283.** As carnes em geral e as vísceras serão mantidas obrigatoriamente, em frigorífico ou em vitrinas frigoríficas.

**Art. 284.** A carne encontrada em contato direto com o gelo em qualquer condição será apreendida.

**Art. 285.** É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar carnes e vísceras.

**Art. 286.** Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras a domicílio quando devidamente acondicionadas em veículos providos de caixa hermeticamente fechada interna e externamente de aço inoxidável.

**Art. 287.** É obrigatória a rigorosa limpeza diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

**Art. 288.** Os estabelecimentos que comercializam carnes e derivados não poderão utilizar suas dependências como habitação ou dormitório, nem possuir circulação interna para moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

**Art. 289.** As carnes oriundas dos matadouros serão transportadas em veículos frigoríficos, quando se fizer necessário, ou fechados com ventilação adequada, providos de recipientes que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas, para o acondicionamento das vísceras.

Parágrafo único. As viaturas referidas neste artigo serão vistoriadas obrigatoriamente pela autoridade sanitária competente, anualmente.

**Art. 290.** Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato serão armazenados em caixas hermeticamente fechadas, revestidas interna e externamente de folha-de-flandres, alumínio ou aço inoxidável e higienizados diariamente em local reservado.

Parágrafo único. O transporte dessas matérias será feito obrigatoriamente em viaturas fechadas, com ventilação fechada, em recipiente que satisfaça as condições de higiene determinada pela autoridade sanitária.

## **Seção XI**

### **Dos Estabelecimentos Que Comercializam Pescado**

**Art. 291.** Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento é de quaisquer outras legislações sanitárias que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as desta seção nos estabelecimentos que comercializam pescado.

**Art. 292.** As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas ou frigorificadas.

§ 1º As peixarias são obrigadas a vender o peixe, eviscerado e limpo, excetuando-se o pescado miúdo, de tamanho máximo de 25cm(vinte e cinco centímetros).

§ 2º Será facultado às peixarias a venda de peixe, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, congeladas, oriundas de estabelecimentos registrado, quando devidamente conservadas e acondicionadas em invólucros rotulados.

**Art. 293.** É expressamente proibida qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

**Art. 294.** As peixarias deverão obedecer às seguintes condições físicas:

a) área mínima total de 20m (vinte metros quadrados), sendo que a largura em caso algum deverá ser menos de 3m (três metros quadrados), nos estabelecimentos específicos, excetuando-se os localizados em mercados e supermercados, cuja área total poderá ser, no mínimo de 15m<sup>2</sup> (quinze metros quadrados);

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

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

d) teto pintado de cor branca;

e) portas de frente guarnecida por grades de ferro ou aço, de modo a permitir constante e franca renovação de ar tendo em parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de 20cm (vinte centímetros);

f) instalações sanitárias conveniente isoladas dos locais de trabalho e obedecendo os requisitos técnicos.

**Art. 295.** A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo permitida também a luz fria.

**Art. 296.** As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente para os fins, e serão providas de pias inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente à a rede de esgotos.

**Art. 297.** Os balcões de alvenaria serão revestidos de mármore ou de azulejos claros, desprovidos de molduras e terão obrigatoriamente, altura mínima de 1m(um metro) devendo assentar diretamente sobre o piso em base de concreto.

Parágrafo único. Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente e deverão ficar afastados do piso 15cm (quinze centímetros) no mínimo, obedecendo às normas previstas neste artigo.

**Art. 298.** As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e/ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 10º (dez graus centígrados), equipados com estrados de madeira e destinadas exclusivamente à conservação do pescado.

**Art. 299.** É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, excetuando-se durante a fase de limpeza e evisceração, bem como conservá-lo sob a ação direta do gelo.

Parágrafo único. Em casos especiais, a critério da autoridade sanitária, poderá ser permitido o contato direto do pescado com o gelo.

**Art. 300.** É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar o pescado.

**Art. 301.** Somente será permitida a entrega do pescado a domicílio quando devidamente acondicionado e em veículo provido de caixa hermeticamente fechada, revestida interna e externamente de aço inoxidável.

**Art. 302.** É obrigatória a rigorosa limpeza diária das peixarias e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

**Art. 303.** As peixarias não poderão utilizar suas dependências como habitação ou dormitório, nem possuir circulação interna para moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

**Art. 304.** As peixarias terão obrigatoriamente, em local apropriado, caixas hermeticamente fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico competente, de preferência revestidas interna e externamente de folha-de-flandres, alumínio ou aço inoxidável, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, as quais serão retiradas diariamente.

**Art. 305.** Somente será permitida a venda de pescado fora das peixarias, quando devidamente acondicionado em veículos frigoríficos, vistoriados obrigatoriamente pela autoridade sanitária, sendo proibida a evisceração e a descamação no local de venda.

**Art. 306.** Consideram-se entreposto do pescado, os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidas as disposições referentes aos estabelecimentos que comercializem pescado, forem equipados com câmaras frigoríficas, com capacidade suficiente de armazenagem à temperatura de 182º (dezoito graus negativos).

**Art. 307.** É expressamente proibido manter o pescado em exposição fora do balcão frigorífico, senão o tempo necessário para a sua limpeza.

**Art. 308.** É expressamente proibido nos estabelecimentos que comercializam pescado, o preparo ou fabrico de conservas do mesmo.

## **Seção XII**

### **Dos Mercados e Supermercados**

**Art. 309.** Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as desta seção nos mercados e supermercados.

**Art. 310.** O edifício ou prédio, cuja construção se destinar a mercados ou supermercados, deverá satisfazer às exigências e

condições seguintes:

- a) área livre para circulação, correspondente a 40% (quarenta por cento) da área construída;
- b) pé direito mínimo de 6m (seis metros), medidos na parte mais baixa do telhado, observando-se a regulamentação específica para os diferentes ramos do comércio;
- c) paredes, mesmo as divisórias de boxes, impermeabilizadas até a altura mínima de 2m(dois metros), com azulejos, mármore ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente, ou de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos do comércio;
- d) paredes, acima do revestimento a que se refere a alínea anterior, pintadas em cores claras, com tinta a óleo, plástica sintética ou outro material previamente íntegra e limpas;
- e) piso rigorosamente impermeável com a necessária declividade para facilitar o escoamento das águas, através de ralos sifonados, providos de gralhas;
- f) portas e janelas providas de grades, quando necessário à ventilação, de forma a impedir a entrada de roedores;
- g) ventilação e iluminação naturais e/ou artificiais, suficientes e adequadas;
- h) instalações de água corrente com pontos de fomas suficientes para a limpeza adequada do estabelecimento e para as suas atividades operacionais, sendo expressamente proibida a reserva em depósitos de água que não estejam ligados à rede geral de abastecimento;
- i) gabinetes sanitários separados por sexo, na proporção de 1(um) para cada 5 (cinco) boxes, recebendo luz natural e/ou artificial, bem como ventilação suficiente, rigorosamente isolados dos locais de venda e dispostos segundo os preceitos de higiene;
- j) vasos sanitários de tipo auto sifonado, com tampos e descargas em perfeito estado de conservação e funcionamento e dispondo, obrigatoriamente de papel higiênico;
- l) lavatórios com água corrente, em local imediato a cada compartimento sanitário, dispondo de sabão e toalhas de uso individual.

**Art. 311.** Os mercados e supermercados serão providos obrigatoriamente, de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

Parágrafo único. A conservação do pescado, carnes, frutas e demais gêneros alimentícios, nas câmaras frigoríficas desses estabelecimentos, não deverá ultrapassar o prazo de 15 (Quinze) dias.

**Art. 312.** As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de mármore ou de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

**Art. 313.** Os gêneros alimentícios deverão estar isolados obrigatoriamente dos produtos de perfumaria e de limpeza.

**Art. 314.** Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos rigorosamente em perfeito estado de conservação e limpeza.

**Art. 315.** Os pisos dos mercados e supermercados serão convenientemente limpos, quantas vezes se fizerem necessárias de modo a ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

Parágrafo único. Recipientes de fácil limpeza, para a coleta de lixo e detritos, serão dispostos em locais adequados.

**Art. 316.** É proibido nos mercados e supermercados o preparo ou fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, sendo permitida, porém a fabricação de produtos de panificação.

## Seção XII

### Dos Empórios, Mercarias, Armazéns, Depósitos de Gêneros Alimentícios e Estabelecimentos Congêneres

**Art. 317.** Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as desta seção que trata dos empórios, mercarias, armazéns, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres.

**Art. 318.** Os empórios, mercarias, armazéns e depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres, terão o piso ladrilhado e as paredes revestidas com material liso e impermeável e resistente, até a altura de 2m (dois metros), no mínimo.

**Art. 319.** Nos empórios, mercarias, armazéns e depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres, haverá mesas ou balcões com tampos de mármore, granito ou substâncias similares, podendo ser de alvenaria, assentado diretamente sobre o

piso, em base de concreto, ou ficar afastado do mesmo, cerca de 25cm (vinte e cinco centímetros), quando pré-fabricados.

**Art. 320.** É expressamente proibido expor à venda e/ou manter em depósito substâncias tóxicas ou cáusticas que se prestem a confusão com alimentos.

**Art. 321.** Os gêneros alimentícios deverão estar obrigatoriamente protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas, devendo ainda evitar-se a ação direta dos raios solares sobre os alimentos de fácil alteração ou que possam ser ingeridos sem cocção.

**Art. 322.** É proibido expor à venda ou ter em depósitos, entre os gêneros alimentícios, para consumo público, gêneros deteriorados ou falsificados.

#### **Seção XIV**

##### **Das Quitandas, Casas e Depósitos de Frutas**

**Art. 323.** Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras legislações sanitárias que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as desta seção, que trata sobre as quitandas, casas e depósitos de frutas.

**Art. 324.** As quitandas, casas e depósitos de frutas deverão ter as suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esses ramos de comércio, não podendo permanecer isoladas das dependências de habitação e dos gabinetes sanitários.

**Art. 325.** Nas quitandas, casas e depósitos de frutas de todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde, devendo ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre o alimento de fácil alteração ou que possam ser ingeridos sem obrigatoriedade de cocção especialmente frutas e legumes.

**Art. 326.** É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufas, ficando, porém, expressamente proibido, para o seu amadurecimento, o uso de carburetos, álcool ou de quaisquer processos que constituam riscos à saúde.

**Art. 327.** É proibido expor à venda e/ou manter em depósitos, frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

**Art. 328.** Será facultada a venda de carvão nas quitandas o qual será exposto em sacos de papel resistente, conservados em perfeito estado, e acondicionados em depósitos especiais.

**Art. 329.** É proibida a exposição e venda de aves e outros animais, bem como de gêneros alimentícios estranhos ao ramo de comércio, incluindo-se na proibição, detergentes e combustíveis líquidos para fracionamento no local.

#### **Seção XV**

##### **Das Casas e Depósitos de Ovos, Aves e Pequenos Animais Vivos**

**Art. 330.** Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras legislações sanitárias que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo, nas casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos.

**Art. 331.** As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos deverão ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, obedecendo aos requisitos seguintes:

- a) área compatível com o estoque, exposição e venda;
- b) paredes revestidas até o teto de azulejos ou outro material liso, compacto e resistente, com ralos providos de grelhas;
- c) portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou de aço de modo a permitir constante e franca renovação do ar, tendo na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de 20cm(vinte centímetros);
- d) ventilação e iluminação suficiente e adequadas;
- e) pontos de tomada de água e lavatórios em locais apropriados.

**Art. 332.** As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagens frequentes, providas de comedouros e bebedouros metálicos.

**Art. 333.** É expressamente proibido expor à venda ou manter no estabelecimento, aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados em estado de superpovoamento.

**Art. 334.** É proibido nesses estabelecimentos, o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos.

**Art. 335.** Os ovos expostos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, devendo ser considerados impróprios para consumo os que se apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou comedores anormais, bem como os que, à ovo copia, se mostrarem embrionados, infestados, infectados ou mofados.

#### **Seção XVI**

##### **Dos Restaurantes, Churrascarias, Bares, Cafés, Lanchonetes e Estabelecimentos Congêneres**

**Art. 336.** Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as desta seção, que trata sobre os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres.

**Art. 337.** Nos restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, serão observadas, também as seguintes normas:

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

II - manter permanente higienizados suas dependências, bem como os móveis, equipamentos, utensílios e demais materiais nela existentes.

**Art. 338.** Será permitido utilizar nos pisos e paredes do salão de refeições ou vendas, revestimentos de efeitos decorativos, quando mantidos higienizados, instalados sobre superfície adequada e aprovados previamente pelo órgão técnico competente.

**Art. 339.** As copas e cozinhas deverão ajustar-se à capacidade instalada operacional dos estabelecimentos e possuir obrigatoriamente:

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

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

**Art. 340.** Os bares e estabelecimentos que não confeccionam nem sirvam refeições, poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e as suas finalidades.

**Art. 341.** É proibido utilizar suas dependências como habitação ou dormitório, ou possuir circulação interna para moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

**Art. 342.** Os compartimentos das instalações sanitárias deverão estar convenientemente isolados das demais dependências do estabelecimento, observando-se rigorosamente os preceitos de higiene.

**Art. 343.** Será obrigatória a adequada instalação lavatórios com água corrente, sabão e toalha individual, junto aos gabinetes sanitários e nos locais onde se elaborem, manipulem ou sirvam refeições.

**Art. 344.** Os vestiários serão por sexo.

**Art. 345.** É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem de água corrente quente e fria em quantidade suficiente aos seus fins.

**Art. 346.** As despesas e adegas serão instalados em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

**Art. 347.** O lixo e os resíduos de alimentos deverão ser depositados separadamente, em recipientes de fácil limpeza, com tampa que feche hermeticamente. Esses recipientes serão removidos para local apropriado, por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário, enquanto aguardar o destino definitivo do seu conteúdo. Os recipientes serão em número suficiente, devendo alguns permanecerem à vista do público, para lançamento de detritos cascas, e papéis, provenientes dos produtos consumidos no local.

**Art. 348.** Nos restaurantes, churrascarias, café, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, observar-se-á o seguinte:

I - o vasilhame e os utensílios para preparar ou servir alimentos serão de material inócuo, inatacável e inoxidável;

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

III - os açucareiros serão do tipo higiênico e providos de tampa de fechamento eficiente, para impedir a contaminação

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

V - as louças, copos, talheres, e guardanapos deverão ser levados para as mesas convenientemente limpos e secos, na ocasião de servir as refeições;

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

VII - as substâncias destinadas à preparação dos alimentos deverão ser depositadas em locais adequados e convenientemente protegidas, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos de fácil decomposição serão conservados, obrigatoriamente, em geladeiras ou câmaras frigoríficas;

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

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

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

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

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

XIII - será permitido o uso de gelo em contato direto com a bebida, quando obtida de água filtrada;

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

**Art. 349.** Nos "cafés expressos", as xícaras e colheres serão previamente lavados em água corrente fria e, em seguida conservadas em aparelhos apropriados que garantam uma temperatura não inferior a 90º (noventa graus centígrados).

**Art. 350.** Todas as dependências do estabelecimento devem ser mantidas limpas, em perfeitas condições de higiene, não sendo permitida a varredura a seco.

Parágrafo único. Terminada a jornada de trabalho, deverá ser iniciada a imediata limpeza do piso, com água abundante, operação que será facilitada com o emprego de mangueira a jato.

**Art. 351.** É facultado às churrascarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam rigorosamente aos preceitos de higiene, confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível para as churrasqueiras, devendo, porém, dispor de depósito apropriado para o mesmo.

## Seção XVII

### Das Pastelarias, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres

**Art. 352.** Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as desta seção, nas pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres.

**Art. 353.** Nas pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres as dependências destinadas à manipulação, elaboração, exposição e venda de produtos alimentares deverão satisfazer às seguintes exigências e condições:

a) local de manipulação;

- 1 - piso de superfície lisa, de ladrilhos ou de outro material compacto e resistente, com ralos sifonados providos de grelhas que se fechem, em número suficiente e ligados à rede de esgotos;
- 2 - paredes revestidas até o teto, de material liso, impermeável e resistente;
- 3 - ventilação e iluminação suficientes e adequadas;
- 4 - bancas com tampos de mármore ou outro material liso, compacto e resistente, providos de pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado com água corrente quente e fria.

b) local de elaboração:

- 1 - a cozinha disporá de área interna de acordo com sua capacidade operacional e com o mínimo de 10m<sup>2</sup> (dez metros quadrados);
- 2 - piso de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos providos de grelhas que se fechem;
- 3 - paredes revestidas até o teto, de material liso, impermeável e resistente;
- 4 - ventilação e iluminação suficientes e adequadas;
- 5 - fogão a gás, elétrico ou de outro sistema aprovado, dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente, sendo expressamente proibido conduzir a fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes de cocção e frituras dos alimentos, diretamente para o exterior, sem conexão com adequado e suficiente sistema exaustor;
- 6 - bancadas com tampos de mármore ou outro material liso, compacto e resistente providos de pias de aço inoxidável, ferro esmaltado ou outro material aprovado, em número suficiente, com água quente ou fria.

c) local de exposição e venda:

- 1 - piso de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos providos de grelhas que se fechem;
- 2 - paredes revestidas até a altura mínima de 2m (dois metros), de material liso, impermeável e resistente;
- 3 - ventilação e iluminação suficiente e adequadas
- 4 - balcões providos de tampos com superfície lisa, de material resistente e impermeável, podendo ser de alvenaria;

assentados diretamente sobre o piso, em base de concreto, ou afastado do mesmo, cerca de 15cm(quinze centímetros), quando pré-fabricados.

**Art. 354.** As dependências destinadas à elaboração, manipulação, exposição e venda, não poderão ser utilizadas como dormitórios ou alojamentos nem possuir comunicação direta com compartimentos de habitação e com gabinete sanitário.

**Art. 355.** Os compartimentos das instalações sanitárias, serão convenientemente isolados das demais dependências do estabelecimento, observando-se rigorosamente os preceitos de higiene.

**Art. 356.** Será obrigatória a adequada instalação de lavatórios com água corrente, sabão e toalha individual, junto aos gabinetes sanitários e nos locais de elaboração e manipulação de produtos alimentares.

**Art. 357.** Os vestiários serão separados por sexo.

**Art. 358.** Em diferentes locais das pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres, deverão ser dispostos recipientes adequados de fácil limpeza, com tampas, onde deverão ser depositados, separadamente, o lixo e os resíduos de alimentos consumidos no local.

**Art. 359.** As massas e recheios para pastéis, empadas e demais salgadinhos, deverão ser preparados e utilizados no mesmos dias, não podendo, em hipótese alguma ser conservados no frigorífico por mais de 24 (vinte e quatro) horas.

§ 1º Os ingredientes para a confecção dos recheios de pastéis, empadas e demais salgadinhos, deverão estar em perfeitas condições de consumo e serão de preferência frescos, adquiridos no dia do seu preparo ou, no máximo, 48 (quarenta e oito) horas antes, sendo proibido mantê-los em estoque, no frigorífico, em quantidade que exceda à capacidade de utilização.

§ 2º Na elaboração de massas e recheios de pastéis, empadas e demais salgadinhos, é expressamente proibido a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras.

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

**Art. 360.** Os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

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

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

§ 3º O queijo tipo muçarela e demais ingredientes para a confecção de pizzas, deverão ser conservados rigorosamente dentro dos preceitos de higiene e em frigoríficos.

**Art. 361.** As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, em estufas de vidro.

Parágrafo único. As pizzas só poderão ser levadas dos estabelecimentos em embalagem especiais e apropriadas.

**Art. 362.** As churrasqueiras, frigideiras e demais aparelhos e utensílios, serão rigorosamente limpos, diariamente ou quantas vezes se fizerem necessário.

**Art. 363.** Os equipamentos destinados a frituras serão dotados de adequado sistema exaustor.

**Art. 364.** A venda de churrascos e churrasquinhos somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento.

§ 1º A carne destinada a manipulação de churrasco e churrasquinho deverá ser fresca e conservada no frigorífico do estabelecimento em condições higiênicas satisfatórias.

§ 2º As carnes para churrasco e churrasquinhos, uma vez manipuladas, serão obrigatoriamente conservadas em frigoríficos.

§ 3º As verduras e os legumes destinados à preparação do churrasco e churrasquinhos, serão frescos e acondicionados higienicamente.

**Art. 365.** As carnes, linguiças, salsichas e outros produtos cárneos, destinados a consumo no estabelecimento, terão obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência pela autoridade sanitária, devendo ser conservados em frigorífico.

**Art. 366.** Só será permitido o uso de molhos de condimentos oriundos de estabelecimentos industriais, devendo ser mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

## Seção XVIII

### Dos Estabelecimentos Que Comercializam Produtos Alimentícios Liquidificados e Sorvetes

**Art. 367.** Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as desta seção, nos estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios liquidificados e sorvetes.

**Art. 368.** As moendas de cana terão instalações apropriadas devendo o caldo obtido passar em aparelhos refrigerados e em coadores destinados a sua melhor preparação.

§ 1º só será permitida a utilização da cana raspada e em condições satisfatórias de consumo.

§ 2º A estocagem e a raspagem de cana serão realizadas, obrigatoriamente, em local impermeabilizado com material previamente aprovado pelo órgão técnico competente e mantido em perfeitas condições de higiene.

§ 3º Os resíduos de cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após o encerramento das atividades comerciais diárias ou sempre que se fizer necessário.

**Art. 369.** Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos "in natura", com ou sem adição de matéria-prima alimentar serão obrigatoriamente de preparação recente, para consumo imediato e servidos em copo de papel apropriado ou parafinado.

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

§ 2º A água em seu estado natural ou sólido, quando usada nos produtos liquefeitos, deverá ser filtrada.

**Art. 370.** Os refrescos e/ou refrigerantes serão preparados com água filtrada, sendo permitida a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

Parágrafo único. Os sucos, extratos, essências e xaropes utilizados na preparação de refrescos e/ou refrigerantes, obedecerão às exigências previstas na legislação federal em vigor.

**Art. 371.** Na preparação de sorvetes, somente será usada água filtrada, devendo estar seus ingredientes em perfeitas condições de consumo.

**Art. 372.** Os utensílios empregados no preparo e comercialização de sorvetes, para serem utilizados, deverão apresentar-se em perfeitas condições de higiene.

Parágrafo único. Esses utensílios deverão ser guardados de forma a assegurar sua higiene e conservação.

## CAPÍTULO XII

### DAS FEIRAS LIVRE E DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTO

#### Seção I

##### Das Feiras Livres

**Art. 373.** Todos os alimentos à venda nas feiras livres deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegido da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido tê-los colocados diretamente sobre o solo.

Parágrafo único. A exposição de determinado alimento, a critério da autoridade sanitária, somente será permitida em bancas ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado, galvanizado ou outro material equivalente.

**Art. 374.** Nas feiras livres, é permitido vender alimento "in natura" e produtos alimentícios de procedência comprovada de indústria registrada, assim especificados:

- a) frutas e hortaliças;
- b) galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro zincado ou galvanizado, providas de comedouros e bebedouros metálicos;
- c) ovos devidamente inspecionados e classificados oriundos de estabelecimentos registrados;
- d) aves, coelhos e suínos abatidos, limpos e eviscerados e pescado, quando acondicionados em veículos frigoríficos com

instalações especiais que garantam proteção adequadas;

- e) massas alimentícias, corais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência, não sendo permitido fracioná-los.
- f) balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável transparente e fechado, devidamente rotulado;
- g) biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados que só serão abertos durante a venda;
- h) produtos salgados, defumados e embutidos com especificações indicativas de sua procedência;
- i) laticínios em embalagem adequada, não sendo permitido seu fracionamento.

**Art. 375.** É expressamente proibido vender:

- a) doces a retalho ou de preparação caseira,
- b) frutas descascadas, raladas ou fracionadas, bem como hortaliças cortadas;
- c) carne fresca ou verde;
- d) galináceos doentes ou em mau estado de nutrição;
- e) ovos sujos, gretados, velhos ou anormais.

**Art. 376.** Aos feirantes é obrigatório:

- a) trazer em seu poder licença sanitária e carteira de saúde devidamente atualizadas;
- b) usar durante a jornada de trabalho vestuário adequado, de cor clara;
- c) manter o mais rigoroso asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área ao seu redor;
- d) embrulhar alimentos em papel manilha ou similar quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados;
- e) manter convenientemente protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com a sua natureza, necessitem de proteção contra insetos, poeiras, etc.

Parágrafo único. A licença sanitária do feirante é pessoal e intrasferível e deve ser renovada anualmente.

**Art. 377.** Além das exigências contidas nesta seção, os feirantes deverão observar, também no que couber, o disposto na seção II "Do Comércio Ambulante de Alimentos", deste Capítulo.

## Seção II

### Do Comércio Ambulante de Alimentos

**Art. 378.** O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

- a) veículos, motorizados ou não, estando incluídos os trailers previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária competente;
- b) tabuleiros adequados com as dimensões máximas de 1m x 0.60 (um metro por sessenta centímetros);
- c) cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios que sejam aprovados.

Parágrafo único. Os implementos a que se refere esta seção devem ser mantidas em boas condições de higiene e conservação.

**Art. 379.** Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente e acondicionados em invólucro ou recipientes devidamente rotulados.

**Art. 380.** As aves abatidas poderão ser dadas à venda exclusivamente em veículos frigoríficos, protegidos por invólucro impermeável e transparente, devidamente rotulado, de modo a possibilitar à autoridade sanitária a constatação de sua procedência.

**Art. 381.** Somente será permitida a venda de pescado quando devidamente acondicionado em viaturas provi das de instalações especiais que assegurem refrigeração adequada.

§ 1º Nesta modalidade de venda, serão permitidos no interior dos veículos especiais, a evisceração, limpeza e o fracionamento do pescado.

§ 2º O pescado eviscerado e/ou fracionado encontra do em contato direto com o gelo, em qualquer recipiente que o contenha, será sumariamente apreendido e inutilizado.

**Art. 382.** Somente será permitida a venda de refrescos e sorvetes em copo de papel apropriado ou de plástico, bem como em recipientes de uso individual, oriundos de estabelecimentos industriais.

Parágrafo único. Os sorvetes solidificados deverão estar sempre acondicionados por unidade, em envoltórios apropriados.

**Art. 383.** As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e expostos à venda em tabuleiros ou noutro recipiente previamente aprovado pela autoridade sanitária.

§ 1º Não será permitida a venda de frutas fracionadas.

§ 2º As frutas descascadas deverão estar expostas à venda em caixas apropriadas, para consumo imediato.

**Art. 384.** Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os envoltórios.

**Art. 385.** O pedido de licença sanitária ou de sua renovação deverá ser feito a autoridade sanitária competente em requerimento instruído com os seguintes documentos:

- a) carteira de saúde;
- b) carteira profissional;
- c) prova de veículo ou do recipiente ter sido vistoriado pela autoridade sanitária.

§ 1º Os ambulantes serão obrigados a trazer em seu poder a documentação a que se refere esta seção.

§ 2º A licença sanitária do ambulante é pessoal e intransferível, e deverá ser renovada anualmente.

**Art. 386.** O local de estacionamento de ambulante, quando permitido, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

**Art. 387.** Os ambulantes devem apresentar-se decentemente trajados e calçados, em perfeitas condições de asseio, sendo obrigatório o uso de vestuário, guarda-pós, bonés, gorros ou outra proteção adequada para o cabelo.

**Art. 388.** É expressamente proibido ao ambulante:

- a) venda de bebidas alcoólicas ou alcoolizadas;
- b) o uso de fogareiro na via pública;
- c) o preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebida, alimento ou guloseima na veja pública, com exceção das atividades licenciadas com esse fim, sendo obrigatório o uso de utensílios descartáveis, em veículos apropriados e aprovados pela autoridade sanitária;
- d) o contato manual direto com os produtos não acondicionados;
- e) a utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e à venda de alimentos, para depósito de quaisquer mercadorias ou objetos estranhos à atividade comercial;
- f) embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados.

### CAPÍTULO XIII INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Art. 389.** Considera-se infração, para os fins deste Regulamento, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.

**Art. 390.** Responde pela infração quem por ação ou comissão lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único. Exclui a implantação de infração e causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos de interesse da saúde pública.

**Art. 391.** As infrações sanitárias classificam-se em:

I - leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes.

II - graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante.

III - gravíssimo, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

**Art. 392.** São circunstâncias agravantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento.

II - a errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quando o agente não tenha a capacidade para entender o caráter ilícito do fato.

III - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado.

IV - ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir para a prática do ato.

V - a irregularidade cometida ser pouco significativa.

VI - ser o infrator primário.

**Art. 393.** São circunstâncias agravantes:

I - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;

II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;

III - tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes, a evitá-lo ou saná-lo;

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

V - ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;

VI - ser o infrator reincidente.

**Art. 394.** Para efeitos deste Regulamento, ficará caracterizada a reincidência específica quando o infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

**Art. 395.** Para a imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde pública;

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo único. Sem prejuízo do disposto neste artigo, e do artigo 391º, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

**Art. 396.** Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

**Art. 397.** As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou

cumulativamente, com penalidade de:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;
- IV - suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;
- V - denegação, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;
- VI - intervenção.

**Art. 398.** As penas previstas no artigo 397 deste Regulamento, serão aplicadas pelas autoridades sanitárias competentes da Secretaria Municipal de Saúde, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

Parágrafo único. Os representantes da Secretaria Municipal de Saúde, no exercício de funções fiscalizadoras, têm competência para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, repelindo tudo o que possa comprometer a saúde, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhes é atribuída.

**Art. 399.** A pena de multa nas infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária consiste no pagamento de uma soma em dinheiro, fixada sobre o valor da Unidade Fiscal do Município de Cordeiro (UNICOR), na seguinte proporção:

- I - as infrações leves, de 10 (dez) a 90 (noventa) vezes;
- II - as infrações graves, de 120 (cento e vinte) a 180 (cento e oitenta) vezes;
- III - as infrações gravíssimas, de 210 (duzentos e dez) a 300 (trezentas) vezes.

**Art. 400.** Nos casos de reincidência, as multas previstas neste Regulamento serão aplicadas em valor correspondentes ao dobro da multa anterior, não excedendo o valor máximo de 300 (trezentas) UNICOR.

**Art. 401.** São infrações de natureza sanitária:

- a) nos comércios de feiras-livres a ambulantes;

I - falta de documento.

Pena - advertência ou multa de 10 (dez) a 90 (noventa) vezes o valor da UNICOR, apreensão e inutilização dos produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva.

II - deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativos ao tipo de comércio.

pena - multa de 10 (dez) a 180 (cento e oitenta) vezes o valor da UNICOR, apreensão e inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de licenciamento ou intervenção.

III - vender mercadorias não permitidas.

Pena - advertência ou multa de 10 (dez) a 90 (Noventa) vezes o valor da UNICOR, apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas.

IV - não manter em uso recipiente para o recolhimento refugos ou detritos.

Pena - advertência ou multa de 10 (dez) a 90 (noventa) vezes o valor dá UNICOR.

V - não manter a limpeza do local ocupado.

Pena - advertência ou multa de 10 (dez) a 90 (noventa) vezes o valor da UNICOR.

VI - falta de uniforme ou usá-lo incompleto ou em más condições de conservação e limpeza.

Pena - advertência ou multa de 10 (dez) a 90 (noventa) vezes o valor da UNICOR.

VII - dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária.

Pena - multa de 10 (dez) a 90 (noventa) vezes o valor da UNICOR ou suspensão, impedimento ou intervenção temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento.

VIII - utilizar-se de outros matérias que não os permitidos para embrulhos ou embalagens.

Pena - advertência ou multa de 10 (dez) a 90 (noventa) vezes o valor da UNICOR.

IX - não manter o veículo, balcão, tabuleiro, etc, em perfeitas condições de conservação, pintura e limpeza.

Pena - advertência ou multa de 10 (dez) a 90 (noventa) vezes o valor da UNICOR, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva.

b) comércio fixo:

I - obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções.

Pena - advertência ou multa de 10 (dez) a 90 (noventa) vezes o valor da UNICOR, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva.

II - deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção da saúde.

Pena - advertência ou multa de 10 (dez) a 300 (trezentos) vezes o valor da UNICOR, apreensão e inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro, licenciamento ou intervenção.

III - construir, instalar ou fazer funcionar quaisquer estabelecimentos que manipulem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas e demais produtos que interessem a saúde pública, sem registro, licença e autorizações dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais pertinentes.

Pena - multa de 120 (cento e vinte) a 180 (cento e oitenta) vezes o valor da UNICOR, e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento ou intervenção, conforme o caso.

IV - extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimento ou produtos alimentícios, bem como utensílios ou aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgão sanitário competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

Pena - advertência ou multa de 10 (dez) a 300 (trezentos) vezes o valor da UNICOR, apreensão ou interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro, do licenciamento, da autorização ou intervenção, conforme o caso.

V - fazer propaganda de produtos alimentícios contrariando a legislação sanitária.

Pena - advertência ou multa de 120 (cento e vinte) a 180 (cento e oitenta) vezes o valor da UNICOR, proibição de propaganda e/ou suspensão de venda.

VI - rotular os produtos alimentícios contrariando as normas legais e regulamentares.

Pena - advertência ou multa de 120 (cento e vinte) a 300 (trezentos) vezes o valor da UNICOR, inutilização e/ou interdição.

VII - alterar o processo de fabricação dos produtos alimentícios sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente.

Pena - interdição, cancelamento da licença e/ou multa de 210 (duzentos e dez) a 300 (trezentas) vezes o valor da UNICOR.

VIII - reaproveitar vasilhame de saneantes, seus congêneres, e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos.

Pena - apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e /ou multa de 120 (cento e vinte) a 300 (trezentas) vezes o valor da UNICOR.

IX - expor à venda ou entregar ao consumo, produtos alimentícios, cujo prazo de validade tenha expirado, ou opor-lhes no vas datas de validade, posteriores ao prazo expirado.

Pena - apreensão inutilização, interdição, cancelamento da licença e/ou multa de 120 (cento e vinte) a 300 (trezentos) vezes o valor da UNICOR.

X - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transporte, serás agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros.

Pena - advertência ou multa de 10(dez) a 180 (cento e oitenta) vezes o valor da UNICOR e/ou interdição.

XI - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos.

PENA - apreensão, inutilização e/ou interdição do produto suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e multa de 210(duzentos e dez) a 300(trezentos) vezes o valor da UNICOR.

XII - transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.

Pena - advertência e/ou multa de 10(dez) a 300(trezentos) vezes o valor da UNICOR, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação de produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, e/ou proibição de propaganda.

#### CAPÍTULO XIV

#### PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

#### Seção I

#### Termo de Intimação

**Art. 402.** O Termo de Intimação é lavrado em 3 (três) vias, assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigências a fazer a desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata qualquer penalidade prevista neste Regulamento.

**Art. 403.** A intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, o qual nunca excederá de 60 (sessenta) dias.

**Art. 404.** O prazo concedido para o cumprimento da intimação poderá ser prorrogado pelo Chefe da Seção de Fiscalização Sanitária por período de tempo que somado ao inicial não exceda de 90 (noventa) dias.

**Art. 405.** Expirado aquele prazo, somente o Chefe da Unida de Sanitária poderá conceder, em casos excepcionais por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado, nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contado do tempo decorrido desde a data da ciência da intimação.

**Art. 406.** O Termo de Intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário data e assinatura.

§ 1º Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos serão exarados no verso da 1ª via do Termo de Intimação pela autoridade competente.

§ 2º Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, da intimação ou do despacho que reduzir ou aumentar o prazo para sua execução, o intimado deverá ser cientificado por meio de carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

§ 3º A 2ª via do Termo de Intimação, devidamente assinada pela autoridade sanitária, permanecerá em poder do intimado, nela sendo anotada a data e hora do ciente.

**Art. 407.** O processo constituído pelo Termo de Intimação, é encaminhado pelo Chefe de Seção de Fiscalização Sanitária quando:

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

II - houver, em tempo útil, pedindo de prorrogação de prazo, que poderá ser concedido na forma mencionada no artigo 404 deste Regulamento;

III - em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido, decorrido o prazo regulamentar para interposição de recursos, tenha sido lavrado o Auto de Infração;

IV - por motivo justo e bem fundamentado, tenha sido inutilizado.

**Art. 408.** Após ter esgotado o prazo do 1º termo, bem como as prorrogações concedidas, é lavrado o 2º Termo de Intimação.

§ 1º Este 2º Termo é improrrogável, e uma vez esgotado o prazo concedido, o qual não poderá exceder ao prazo inicial estipulado no 1º Termo, será solicitada a interdição, ou cassação da licença do estabelecimento infrator.

§ 2º O não cumprimento deste 2º Termo não comporta o Auto de Infração e conseqüentemente, Auto de Multa.

## **Seção II**

### **Auto de Infração**

**Art. 409.** O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação de penalidade prevista neste Regulamento, devendo sempre indicar explicitamente, o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como dispositivo legal que o fundamenta.

**Art. 410.** Impõe-se o Auto de Infração quando:

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

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

**Art. 411.** O Auto de Infração será lavrado em quatro vias assinado, não só pela autoridade competente, bem como pelo autuado ou, na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade autuante com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2ª via.

Parágrafo único. Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta registrada ou por Edital, publicada de uma única vez na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação 5(cinco) dias após a publicação.

**Art. 412.** O autuado terá o prazo legal de 15 (quinze) dias para interpor recurso escrito à Unidade Sanitária, o qual emitirá parecer fundamentado, no prazo de 10(dias), opinando pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração.

§ 1º No caso de: manutenção, e então imposta a pena regulamentar arbitrada pelo Chefe da Unidade Sanitária.

§ 2º Em caso de sugerir o cancelamento do Auto de Infração, da mesma forma fundamentado, o Chefe da Seção de Fiscalização Sanitária encaminhará o processo ao Chefe da Unidade Sanitária, o qual decidirá sobre o mesmo.

§ 3º Expirado o prazo regulamentar de 15(quinze) dias, sem interposição do recurso, será o Auto de Infração julgado à revelia e convertido na penalidade que couber.

**Art. 413.** Os servidores responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração, sendo passíveis de punição por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

## **Seção II**

### **Auto de Multa**

**Art. 414.** O Auto de Multa deverá ser lavrado pelo Chefe da Unidade Sanitária, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo a contar da lavratura do Auto de Infração, ou da data do indeferimento da defesa quando houver.

**Art. 415.** Lavrado o Auto de Multa, será entregue a 2ª Via ao infrator e assinada por este ou na ausência por seu representante legal ou preposto, Em caso de recuso, será feita a consignação dessa circunstância pela autoridade sanitária com a assinatura de duas testemunhas.

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

**Art. 416.** 1ª Via do Auto de Multa será anexada ao processo em curso, aguardando na Unidade Sanitária o prazo de 30 (trinta) dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada a Fazenda Municipal ou o prazo de 15 (quinze) dias para a interposição de recursos.

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

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

§ 3º Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado ao Secretário Municipal de Saúde, para apreciação e julgamento.

**Art. 417.** O recurso para relevação de multa deverá ser protocolado na Unidade Sanitária, e só aceito se nele constar em anexo a fotocópia da 2ª via do Auto de Multa.

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

§ 2º Deferido o recurso, devolve-se para arquivamento à Unidade Sanitária de origem.

§ 3º Em caso de decisão denegatória (manutenção da multa), o processo será encaminhado ao órgão arrecadador competente para ciência, consequentemente convertido em "Renda Eventual".

**Art. 418.** As multas impostas sofrerão redução de vinte por cento caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de vinte dias contados da data da ciência de sua aplicação, implicando na desistência do recurso.

**Art. 419.** Mantida a decisão condenatória, caberá recurso no prazo de 20 (vinte) dias de sua ciência ou publicação ao Prefeito do Município.

## **Seção IV**

### **Disposições Gerais**

**Art. 420.** O infrator tomará ciência das decisões das autoridades sanitárias:

I - pessoalmente, ou por seu procurador à vista do processo; ou

II - mediante notificação, que poderá ser feita por carta registrada ou através da imprensa oficial, considerando-se efetivada 5 (cinco) dias após a publicação.

**Art. 421.** As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 5 (cinco) anos.

§ 1º A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato da autoridade competente, que objetiva a sua apuração e

consequente imposição de pena.

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

**Art. 422.** Os prazos mencionados no presente Regulamento correm ininterruptamente.

**Art. 423.** Quando o autuado for analfabeto, ou fisicamente incapacitado, poderá o Auto ser assinado a rogo, na presença de duas testemunhas, ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

**Art. 424.** Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa será certificado no processo a página, a data e a denominação do jornal.

**Art. 425.** Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

**Art. 426.** Os Termos, Autos e outros documentos e formulários usados pela fiscalização, obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

**Art. 427.** Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 11 de novembro de 1994.

ANTÔNIO GERK TAVARES  
Prefeito

Não foi possível visualizar o arquivo  
Este arquivo é grande demais para ser visualizado

Use um dos apps abaixo para abrir ou editar este item

Aplicativos conectados

Documentos Google

Download Anexo: Lei Ordinária Nº 598/1994 - Cordeiro-RJ

([www.leismunicipais.com](http://www.leismunicipais.com)<https://s3.amazonaws.com/municipais/anexos/cordeiro-rj/1994/anexo-lei-ordinaria-598-1994-cordeiro-rj-1.docx?X-Amz>

Nota: Este texto não substitui o original publicado no Diário Oficial.

Data de Inserção no Sistema LeisMunicipais: 09/03/2022

# Toda a legislação em um só lugar!



Federais



Estaduais



**Leis.org**



Municipais



Institucionais

Clique no link e conheça mais